叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 篝火和野营烹饪(camp Fires And Camp Cooking) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

篝火和野营烹饪(Camp fires and camp cooking)

[[ˌpiː ˈdʒiː][wʌn] - [ˌtuːˈtuː]]
[Pg 1 - 2]
[页 1 - 2]

[第1-2页]

[kæmp]['faɪərz][ænd; ənd][kæmp] ['kʊkɪŋ] ;
CAMP FIRES AND CAMP COOKING ;
营 火灾 和 营 烹饪 ;

篝火和野营烹饪;

[ɔː(r)]
OR
或者

或者

['kʌlɪnəri] [hɪnts] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['səʊldʒə(r)] :
CULINARY HINTS FOR THE SOLDIER :
烹饪 提示 为了 这 士兵 :

给士兵的烹饪小贴士:

[ɪn'kluːdɪŋ]
INCLUDING
包括

包括

[rɪ'siːt] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [bred] [ɪn] [ðə; ði] “ ['pɔːtəb(ə)l] [fiːld] ['ʌv(ə)n]
RECEIPT FOR MAKING BREAD IN THE “ PORTABLE FIELD OVEN
收据 为了 制作 面包 在 这 “ 便携的 场地 烤箱

便携式野战烤箱面包制作配方

” ['fɜːnɪʃt] [baɪ][ðə; ði] [səb'sɪstəns] [dɪ'pɑːtmənt] .
” FURNISHED BY THE SUBSISTENCE DEPARTMENT .
” 提供 经过 这 生存 部门 .

由生活保障部提供。

[baɪ]
BY
经过

经过

['kæptɪn] [dʒeɪmz][em] . ['sɑːn.də.sən] ,
CAPTAIN JAMES M . SANDERSON ,
队长 詹姆斯 M . 桑德森 ,

詹姆斯·M·桑德森上尉

['kɒmɪsəri] [ɒv; əv] [səb'sɪstəns] [ɒv; əv] [ˌvɔlən'tiəz] .
COMMISSARY OF SUBSISTENCE OF VOLUNTEERS .
小卖部 的 生存 的 志愿者 .

志愿者生活用品供应处。

['pʌblɪʃt] [fɔː(r); fə(r)] [ˌdɪstrɪ'bjuːʃn] [tuː; tə][ðə; ði] [truːps] .
PUBLISHED FOR DISTRIBUTION TO THE TROOPS .
已发布 为了 分配 到 这 军队 .

出版后分发给部队。

[ˌhedˈkwɔːtəz] “ [ˈɑːmi] [ɒv; əv][ðə; ði][pəˈtəʊmək] ,
Headquarters “ Army of the Potomac ,
总部 “ 军队 的 这 波托马克河 ,

波托马克军团总部

” [ˈdʒænjuəri] , - .
” January , 1862 .
” 一月 , - .

1862年1月。

[ˈwɒʃɪŋtən] :
WASHINGTON :
华盛顿 :

华盛顿:

[ˈgʌvənmənt] [ˈprɪntɪŋ] [ˈɒfɪs] . - .
GOVERNMENT PRINTING OFFICE . 1862 .
政府 印刷 办公室 . - .

政府印刷局。1862年。

[[ˌpiː ˈdʒiː][θriː]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

[kæmp][ˈfaɪərz][ænd; ənd][kæmp] [ˈkʊkɪŋ] .
CAMP FIRES AND CAMP COOKING .
营 火灾 和 营 烹饪 .

篝火和野营烹饪。

[ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ʌp][ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [rɪˈsiːts] ,
In making up the following receipts ,
在 制作 向上 这 下列的 收据 ,

在制作以下收据时,

[ðə; ði] [ˈɔːθə(r)] [hæz; həz] [biːn] [ˈæktʃuːeɪtɪd][baɪ][ə; eɪ][dɪˈzaɪə(r)][tuː; tə][eɪd][ðə; ði] [ˈefəts] [ɒv; əv] [ðəʊz]
the author has been actuated by a desire to aid the efforts of those
这 作者 有 到过 驱动 经过 一个 欲望 到 援助 这 努力 的 那些
[ɒv; əv][hɪz; ɪz] [ˈkʌntrimən] [huː] ,
of his countrymen who ,
的 他的 同胞们 WHO ,

作者的创作动机源于帮助那些同胞的愿望,

[wɪð] [ðə; ði] [best] [ɪnˈtenʃ(ə)nz] , [læk] [ðə; ði] [ˈnɒlɪdʒ] [tuː; tə]['juːtəlaɪz][ðem; ðəm] ;
with the best intentions , lack the knowledge to utilize them ;
和 这 最好的 意图 , 缺少 这 知识 到 利用 他们 ;

即使怀着最好的意愿,也缺乏运用这些知识;

[ænd; ənd] [ˈhævɪŋ] [ˈpɜːsənəli] [əˈsɪstɪd] [ɪn][ðə; ði][kənˈkɒkʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈveərɪəs] [ˈdɪʃɪz] [hiː; hi] [triːts]
and having personally assisted in the concoction of the various dishes he treats
和 拥有 亲自 协助 在 这 混合物 的 这 各种各样的 菜肴 他 款待
[ɒv; əv] ,
of ,
的 ,

他亲自参与了各种菜肴的调制,

['juːzɪŋ]['əʊnli][kæmp]['faɪərz] , [kæmp]['ket(ə)lz] , [ænd; ənd]['səʊldʒəz] - ['ræʃ(ə)nz] ,
using only camp fires , camp kettles , and soldiers ' rations ,
使用 仅有的 营 火灾 , 营 水壶 , 和 士兵 - 口粮 ,

仅使用营火、营用水壶和士兵口粮,

[hiː; hi] [nəʊz] [ðæt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [ɒn][ðə; ði][pɑːt][ɒv; əv]['eni]['sensəb(ə)l][mæn] — [ænd; ənd]

he	knows	that	a	little	attention	on	the	part	of	any	sensible	man	—	and
他	知道	那	一个	小的	注意力	在	这	部分	的	任何	明智的	男人	—	和

[nʌn] ['ʌðə(r)][ʃʊd; ʃəd]['evə(r)] [ə'tempt] [tuː; tə] [kʊk] — [wɪl] [prə'djuːs][ðə; ði][məʊst]['seɪvəri][ænd; ənd]

none	other	should	ever	attempt	to	cook	—	will	produce	the	most	savory	and
没有任何	其他	应该	曾经	试图	到	厨师	—	将要	生产	这	最多	美味的	和

['grætɪfaɪɪŋ] [rɪ'zʌlts] .

gratifying	results	.
可喜	结果	.

他知道，任何一个明智的人只要稍加用心——其他人绝对不应该尝试烹饪——就能做出最美味、最令人满意的菜肴。

[kæmp] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd][kæmp] ['ket(ə)lz] .

CAMP	COOKING	AND	CAMP	KETTLES	.
营	烹饪	和	营	水壶	.

野营烹饪和野营水壶。

[ðə; ði][juː'tensɪlz][ænd; ənd] [miːnz] ['fɜːnɪʃt] [baɪ] ['gʌvənmənt] [tuː; tə][ðə; ði]['səʊldʒə(r)][fɔː(r); fə(r)]

The	utensils	and	means	furnished	by	government	to	the	soldier	for
这	餐具	和	方法	提供	经过	政府	到	这	士兵	为了

[prɪ'peərɪŋ] [hɪz; ɪz] [fuːd] [ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['prɪmətɪv] ['kærəktə(r)] .

preparing	his	food	are	of	the	most	primitive	character	.
准备	他的	食物	是	的	这	最多	原始	特点	.

政府提供给士兵准备食物的器具和工具都非常原始。

[ðə; ði]['fɔːmə(r)][kən'sɪst; 'kɒnsɪst][ɒv; əv][kæmp]['ket(ə)lz] , [meɪd] [ɒv; əv]['aɪən] , [wɪð] [ə; eɪ]['hænd(ə)l] ,

The	former	consist	of	camp	kettles	,	made	of	iron	,	with	a	handle	,
这	以前的	由	的	营	水壶	,	制成	的	铁	,	和	一个	处理	,

前者指的是带把手的铁制野营水壶，

[ænd; ənd] ['veərɪŋ] [ɪn][saɪz][frɒm; frəm][fɔː(r)][tuː; tə]['sev(ə)n]['gælənz] ,

and	varying	in	size	from	four	to	seven	gallons	,
和	变化	在	尺寸	从	四	到	七	加仑	,

容量从四加仑到七加仑不等。

([ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [səʊ][æz; əz][tuː; tə][hæv; həv][wʌn][slaɪd]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,

(	they	should	be	made	so	as	to	have	one	slide	into	the	other	,
(	他们	应该	是	制成	所以	作为	到	有	一	滑动	进入	这	其他	,

（它们应该设计成可以相互滑动，

[ɪn] [nests] [ɒv; əv][fɔː(r)] ,) [ænd; ənd] [mes] [pænz] , ['ɔːlsəʊ][ɒv; əv]['aɪən] , [ə'baʊt] - ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)]

in	nests	of	four	,	)	and	mess	pans	,	also	of	iron	,	about	12	inches	in	diameter
在	巢穴	的	四	,	)	和	混乱	平底锅	,	还	的	铁	,	关于	-	英寸	在	直径

,

,

,

四个一组的餐盘，以及直径约 12 英寸的铁制餐盘。

[ænd; ənd] ['sləʊpɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] .

and	sloping	to	the	bottom	.
和	倾斜的	到	这	底部	.

并向下倾斜。

[ðə; ði]['lætə(r)][kən'sɪst; 'kɒnsɪst][ɒv; əv][ə; eɪ]['sɜːt(ə)n] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [wʊd] [pə(r)]['diːem] ,

The	latter	consist	of	a	certain	amount	of	wood	per	diem	,
这	后者	由	的	一个	肯定	数量	的	木头	每	迪姆	,

后者包括每天一定数量的木材，

[wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kən'sjuːmd] [æz; əz] [teɪst] [ɔː(r)][ˌɪndʒə'njuːəti] [meɪ] [dɪk'teɪt] .

which	is	to	be	consumed	as	taste	or	ingenuity	may	dictate	.
哪个	是	到	是	消耗	作为	品尝	或者	独创性	可能	听写	.

食用方式可根据个人口味或创造力而定。

[ðə; ði]['juːʒuəl][ænd; ənd][məʊst]['sɪmp(ə)l][məʊd][ɪz][tuː; tə][dɪg][ə; eɪ] [trentʃ] - ['ɪntʃɪz] [waɪd] ,

The	usual	and	most	simple	mode	is	to	dig	a	trench	18	inches	wide	,
这	通常	和	最多	简单的	模式	是	到	挖	一个	沟	-	英寸	宽的	,

通常也是最简单的办法是挖一条18英寸宽的沟。

- ['ɪntʃɪz] [diːp] , [ænd; ənd][frɒm; frəm][fɔː(r)][tuː; tə][sɪks] [fiːt] [lɒŋ] .

12	inches	deep	,	and	from	four	to	six	feet	long	.
-	英寸	深的	,	和	从	四	到	六	脚	长的	.

深 12 英寸，长 4 至 6 英尺。

[æt; ət] [iːtʃ] [end][plɑːnt][ə; eɪ] [fɔːkt] [stɪk] [ɒv; əv]['iːkwəl] [haɪt] , [wɪð] [ə; eɪ] [staʊt] ['sæplɪŋ] ,

At	each	end	plant	a	forked	stick	of	equal	height	,	with	a	stout	sapling	,
在	每个	结尾	植物	一个	分叉	戳	的	平等的	高度	,	和	一个	肥硕	树苗	,

在两端各栽种一根高度相同的分叉木棍，木棍上栽种一棵粗壮的幼苗。

[frɒm; frəm] [wɪtʃ] [tuː; tə] [sə'spend] [ðə; ði] ['ket(ə)lz] , [ɪk'stendɪŋ] [frɒm; frəm][wʌn][tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] .

from	which	to	suspend	the	kettles	,	extending	from	one	to	the	other	.
从	哪个	到	暂停	这	水壶	,	扩展	从	一	到	这	其他	.

用于悬挂水壶，从一个水壶延伸到另一个水壶。

['daɪəgræm][nəʊ] . [wʌn] .

Diagram	No	.	1	.
图表	不	.	1	.

图1。

[ðɪs] , [haʊ'evə(r)] , [ɪz]['naɪðə(r)][ðə; ði][best][nɔː(r)][məʊst][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][məʊd] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kən'sjuːmz]

This	,	however	,	is	neither	the	best	nor	most	economical	mode	,	as	it	consumes
这	,	然而	,	是	两者都不	这	最好的	也不	最多	经济	模式	,	作为	它	消耗

[mʌtʃ] ['fjuːəl] ,

much	fuel	,
很多	燃料	,

然而，这既不是最佳方式，也不是最经济的方式，因为它会消耗大量燃料。

[weɪsts] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [hiːt] , [ænd; ənd] ['kɔːzɪz] [greɪt] [ˌɪnkən'viːniəns] [tuː; tə][ðə; ði] [kʊk] .

wastes	much	of	the	heat	,	and	causes	great	inconvenience	to	the	cook	.
废物	很多	的	这	热	,	和	原因	伟大的	不便	到	这	厨师	.

浪费大量热量，并给厨师带来极大的不便。

[æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [kæn; kən][biː; bi] [ɪ'fektɪd] [baɪ] ['keɪsɪŋ] [ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði] [trentʃ] [wɪð]

An	improvement	can	be	effected	by	casing	the	sides	of	the	trench	with
一个	改进	能	是	受影响	经过	套管	这	侧面	的	这	沟	和

[brɪk] ,

brick	,
砖	,

用砖块包裹沟槽侧壁可以起到改善作用。

['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tʃɪmni] [æt; ət][wʌn][end] , [ænd; ənd] , [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɔːkt] [stɪks] ,

adding	a	little	chimney	at	one	end	,	and	,	in	place	of	the	forked	sticks	,
添加	一个	小的	烟囱	在	一	结尾	,	和	,	在	地方	的	这	分叉	棍子	,

在一端加装一个小烟囱，并用叉状木棍代替，

['juːzɪŋ]['aɪən] ['ʌpˌraɪt] [ænd; ənd] [krɒs] - [bɑː(r)] , [tuː; tə] [wɪtʃ] [hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [hʊks] [fɔː(r); fə(r)]

using	iron	uprights	and	cross	-	bar	,	to	which	half	a	dozen	hooks	for
使用	铁	立柱	和	叉	-	酒吧	,	到	哪个	一半	一个	打	钩子	为了

['hæŋɪŋ] ['ket(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [ə'tætʃt] .

hanging	kettles	are	attached	.
绞刑	水壶	是	随附的	.

使用铁立柱和横杆，上面安装了六个用于悬挂水壶的挂钩。

['daɪəgræm]

Diagram
图表

图表

[nəʊ][ˌtuːˈtuː] .
No **2** **.**
不 2 .

2号。

[ɪn][ə; eɪ] ['kleɪi] [sɔɪl] ,
In **a** **clayey** **soil** **,**
在 一个 粘土 土壤 ,

在粘土质土壤中，

[ðə; ði][plæn] [ə'dɒptɪd] [baɪ][ðə; ði][sɔːlt] ['bɔɪləz] [ɒv; əv] [njuː] [jɔːk] [ɪz] [pə'hæps] [ðə; ði] ['niːtɪst] ,
the **plan** **adopted** **by** **the** **salt** **boilers** **of** **New** **York** **is** **perhaps** **the** **neatest** **,**
这 计划 已采用 经过 这 盐 锅炉 的 新的 约克 是 也许 这 最整洁 ,

纽约盐锅炉厂采用的方案或许是最简洁的。

[məʊst][ˌiːkəˈnɒmɪk(ə)l] , [ænd; ənd][məʊst] [kənˈviːniənt] [ðæt] [kæn; kən]
most **economical** **,** **and** **most** **convenient** **that** **can**
最多 经济 , 和 最多 方便的 那 能

最经济实惠、最方便的

[[ˌpiː ˈdʒiː][fɔːr]]
[**Pg** **4** **]**
[页 4]

[第4页]

[biː; bi] [dɪˈvaɪzd] .
be **devised** **.**
是 设计 .

可以设计。

[ðeɪ] [dɪg][ə; eɪ][həʊl] [əˈbaʊt] [θriː] [fiːt] [skweə(r)][ænd; ənd] [tuː] [fiːt] [ɪn] [depθ] ,
They **dig** **a** **hole** **about** **three** **feet** **square** **and** **two** **feet** **in** **depth** **,**
他们 挖 一个 洞 关于 三 脚 正方形 和 二 脚 在 深度 ,

他们挖了一个大约三英尺见方、两英尺深的洞，

['dʒen(ə)rəli][ɪn][ðə; ði][sləʊp][ɒv; əv][ə; eɪ] [hɪl] .
generally **in** **the** **slope** **of** **a** **hill** **.**
一般来说 在 这 坡 的 一个 爬坡道 .

通常在山坡上。

[ɒn][wʌn][saɪd] [ðeɪ] [rʌn][ə; eɪ] [ʃɑːft] ['lætərəli] , [əˈbaʊt][wʌn] [fʊt] [skweə(r)][ænd; ənd][sɪks] [fiːt] [ɪn]
On **one** **side** **they** **run** **a** **shaft** **laterally** **,** **about** **one** **foot** **square** **and** **six** **feet** **in**
在 一 边 他们 跑步 一个 轴 横向 , 关于 一 脚 正方形 和 六 脚 在
[leŋkθ; leŋθ] ,
length **,**
长度 ,

一侧横向竖井，大约一英尺见方，六英尺长。

[ænd; ənd][wʌn] [fʊt] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [graʊnd] .
and **one** **foot** **from** **the** **surface** **of** **the** **ground** **.**
和 一 脚 从 这 表面 的 这 地面 .

离地面一英尺。

[æt; ət][ðə; ði] [ɪkˈstriːm] [end] [ðeɪ] [sɪŋk][ə; eɪ] [ʃɑːft] ['vɜːtɪkli] , [ænd; ənd] [fɔːm] [ə; eɪ] ['tʃɪmni] ;
At **the** **extreme** **end** **they** **sink** **a** **shaft** **vertically** **,** **and** **form** **a** **chimney** **;**
在 这 极端 结尾 他们 下沉 一个 轴 垂直方向 , 和 形式 一个 烟囱 ;

在最末端，他们垂直挖一个竖井，形成一个烟囱；

[ænd; ənd][æt; ət]['i:kwɪ; 'ekwɪ] - ['dɪstənsɪz] [ðeɪ] [pɪəs] [θri:] [həʊlz][ɒv; əv] [sə'fɪʃ(ə)nt] [daɪ'æmɪtə(r)][tu:; tə]

and	at	equi	-	distances	they	pierce	three	holes	of	sufficient	diameter	to
和	在	等	-	距离	他们	刺穿	三	孔	的	充足的	直径	到

[prɪ'vent] [ðə; ði]['ket(ə)lz][frɒm; frəm] ['slɪpɪŋ] [θru:] .

prevent	the	kettles	from	slipping	through	.
防止	这	水壶	从	滑倒	通过	.

并且它们以等距刺穿三个直径足够大的孔，以防止水壶滑落。

[baɪ] [ðɪs] [məʊd] [ðə; ði]['ket(ə)lz][kæn; kən][bi:; bi] [pleɪst] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][tu:; tə][bɔɪl] — [ɔ:(r)][ɒn]

By	this	mode	the	kettles	can	be	placed	over	the	fire	to	boil	—	or	on
经过	这	模式	这	水壶	能	是	放置	超过	这	火	到	熬	—	或者	在

['aɪðə(r)][saɪd] ,

either	side	,
任何一个	边	,

在这种模式下，水壶可以放在火上烧水，也可以放在火的两侧烧水。

[tu:; tə] ['sɪmə(r)] — [wɪð] [les] ['dɪfɪkəlti] [ðæn; ðən][baɪ]['eni]['ʌðə(r)] [mi:nz] .

to	simmer	—	with	less	difficulty	than	by	any	other	means	.
到	煨	—	和	较少的	困难	比	经过	任何	其他	方法	.

用小火慢炖——比其他任何方法都更容易。

['daɪəgræm]

Diagram
图表

图表

[nəʊ][θri:] .

No	3	.
不	3	.

3号。

['daɪəgræm][nəʊ][fɔ:r] .

Diagram	No	4	.
图表	不	4	.

图4。

[ˌɪn'saɪd] [vju:] — [saɪd] .

Inside	view	—	Side	.
里面	看法	—	边	.

内部视图——侧面。

[bɪ'saɪdz] [ðə; ði] [ə'laʊəns] [frɒm; frəm] ['gʌvənmənt] , [haʊ'evə(r)] , [ðə; ði] ['kʌmpəni] [kʊks] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]

Besides	the	allowance	from	government	,	however	,	the	company	cooks	should	be
除了	这	津贴	从	政府	,	然而	,	这	公司	厨师	应该	是

['fɜ:nɪʃt] , [frɒm; frəm][ðə; ði] “ ['kʌmpəni] [fʌnd] ,

furnished	,	from	the	“	Company	Fund	,
提供	,	从	这	“	公司	基金	,

除了政府提供的津贴外，公司厨师的伙食费还应从“公司基金”中支付。

” [wɪð] [tu:] [lɑ:dʒ] ['aɪən] [spu:n] , [tu:] [lɑ:dʒ] ['aɪən][fɔ:rks] , [tu:] [staʊt] [naɪvz] ,

”	with	two	large	iron	spoons	,	two	large	iron	forks	,	two	stout	knives	,
”	和	二	大的	铁	勺子	,	二	大的	铁	叉子	,	二	肥硕	刀具	,

”配有两把大铁勺、两把大铁叉、两把结实的刀，

[wʌn][tɪn]['kʌləndə(r)][ænd; ənd][wʌn] [jɑ:d] [ɒv; əv] ['flænl] ; ['ɔ:lsəʊ][ə; eɪ] [fɔ:ls] [tɪn] ['bɒtəm] ,

one	tin	cullender	and	one	yard	of	flannel	;	also	a	false	tin	bottom	,
一	锡	滤器	和	一	院子	的	绒布	;	还	一个	错误的	锡	底部	,

一个锡制滤网和一码法兰绒；还有一个假锡底。

['kləʊsli] ['fɪtɪŋ] [ðə; ði]['ket(ə)lz] ; [fɔ:(r); fə(r)][ɔ:l][ɒv; əv] [wɪtʃ] [ðə; ði] [kʊk] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][rɪ'spɒnsəb(ə)l] .

closely	fitting	the	kettles	;	for	all	of	which	the	cook	should	be	responsible	.
密切	配件	这	水壶	;	为了	全部	的	哪个	这	厨师	应该	是	负责任的	.

水壶严丝合缝；厨师对此负全部责任。

[ðə; ði] ['ræʃ(ə)n] .

THE	RATION	.
这	配给	.

配给。

[nəʊ] ['ɑːmi] [ɪn][ðə; ði] [wɜːld] [ɪz][səʊ] [wel] [prə'vaɪdɪd][fɔː(r); fə(r)] , [ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv] [fuːd] ,

No	army	in	the	world	is	so	well	provided	for	,	in	the	shape	of	food	,
不	军队	在	这	世界	是	所以	出色地	假如	为了	,	在	这	形状	的	食物	,

世界上没有哪支军队的粮食供应如此充足。

['aɪðə(r)][æz; əz][tuː; tə] ['kwɒntəti] [ɔː(r)]['kwɒlətɪ] , [æz; əz][ðə; ði] ['ɑːmi] [ɒv; əv][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] ,

either	as	to	quantity	or	quality	,	as	the	army	of	the	United	States	,
任何一个	作为	到	数量	或者	质量	,	作为	这	军队	的	这	团结的	各州	,

无论是数量还是质量，例如美国军队

[ænd; ənd] ['veri] ['lɪt(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [ɒn][ðə; ði] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [kʊk] [wɪl] [ɪ'neɪb(ə)l][hɪm][tuː; tə] [leɪ] [ʌp]

and	very	little	attention	on	the	part	of	the	cook	will	enable	him	to	lay	up
和	非常	小的	注意力	在	这	部分	的	这	厨师	将要	使能够	他	到	躺	向上

[ə; eɪ] ['lɪbərəl] [ə'maʊnt] ['wiːkli] [tuː; tə][ðə; ði]['kredɪt][ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌmpəni] [fʌnd] .

a	liberal	amount	weekly	to	the	credit	of	the	Company	Fund	.
一个	自由主义	数量	每周	到	这	信用	的	这	公司	基金	.

厨师只需稍加注意，就能每周为公司基金存入一笔可观的款项。

[nəʊ][wʌn][mæn][kæn; kən] [kən'sjuːm] [hɪz; ɪz] ['deɪli] ['ræʃ(ə)n] , [ɔːl'ðəʊ] ['meni] [weɪst] [ˌaɪ 'tiː] ; [ænd; ənd]

No	one	man	can	consume	his	daily	ration	,	although	many	waste	it	;	and
不	一	男人	能	消耗	他的	日常的	配给	,	虽然	许多	浪费	它	;	和

[ə; eɪ] [ˌsɪstə'mætɪk] ['ɪʃuː] [wɪl] ,

a	systematic	issue	will	,
一个	系统	问题	将要	,

虽然很多人浪费口粮，但没有人能吃完他每天的口粮；而系统性的配给制度将会……

[ɪn][ə; eɪ] [greɪt] ['meʒə(r)] , [prɪ'vent] [ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri] [ɪk'strævəgəns] .

in	a	great	measure	,	prevent	unnecessary	extravagance	.
在	一个	伟大的	措施	,	防止	不必要	奢侈	.

在很大程度上，要避免不必要的铺张浪费。

[ðə; ði] [kʊks] [kriːd] .

THE	COOK'S	CREED	.
这	库克的	信条	.

厨师的信条。

['klenlinəs] [ɪz][nekst][tuː; tə] ['gɒdlinəs] , [bəuθ][ɪn] [p'ɜːsənz] [ænd; ənd]['ket(ə)lz] : [biː; bi]['evə(r)]

Cleanliness	is	next	to	godliness	,	both	in	persons	and	kettles	:	be	ever
清洁	是	下一个	到	敬虔	,	两个都	在	人	和	水壶	:	是	曾经

[ɪn'dʌstriəs] ,

industrious	,
勤劳	,

清洁是美德，无论对人还是对水壶都是如此：要勤劳。

[ðen] , [ɪn] ['skaʊərɪŋ] [jɔː(r); jə(r)] [pɒts] .

then	,	in	scouring	your	pots	.
然后	,	在	洗涤	你的	锅	.

然后，在擦洗你的锅碗瓢盆时。

[mʌtʃ] ['elbəʊ] [griːs] , [ə; eɪ] [fjuː] ['æʃɪz] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [ɑː(r); ə(r)]['kæpɪt(ə)l][eɪdz][tuː; tə]

Much	elbow	grease	,	a	few	ashes	,	and	a	little	water	,	are	capital	aids	to
很多	弯头	润滑脂	,	一个	很少	灰烬	,	和	一个	小的	水	,	是	首都	艾滋病	到

[ðə; ði]['keəf(ə)l] [kʊk] .

the	careful	cook	.
这	小心	厨师	.

辛勤的劳动、一些灰烬和少许水，是细心厨师的得力助手。

['betə(r)][weə(r)][aʊt][jɔ:(r); jə(r)][pænz] [wɪð] ['skaʊərɪŋ][ðæn; ðən][jɔ:(r); jə(r)] ['stʌməks] [wɪð] ['pɜ:rdʒɪŋ] ;

Better	**wear**	**out**	**your**	**pans**	**with**	**scouring**	**than**	**your**	**stomachs**	**with**	**purging**	**;**
更好的	穿	出去	你的	平底锅	和	洗涤	比	你的	胃	和	清除	;

与其催吐损害胃，不如用刷子把锅刷坏；

[ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [les] ['deɪndʒərəs][tu:; tə] [wɜ:k] [jɔ:(r); jə(r)] ['elbəʊz] [ðæn; ðən][jɔ:(r); jə(r)] ['kɑ:mˌrædz]

and	**it**	**is**	**less**	**dangerous**	**to**	**work**	**your**	**elbows**	**than**	**your**	**comrade's**
和	它	是	较少的	危险的	到	工作	你的	肘部	比	你的	同志的

['baʊəlz] .

bowels	**.**
肠道	.

锻炼肘部总比伤害战友的肠道要安全得多。

[dɜ:t][ænd; ənd] [gri:s] [bɪ'treɪ] [ðə; ðɪ][pɔ:(r); pʊə(r)] [kʊk] , [ænd; ənd] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ðɪ][pɔ:(r); pʊə(r)]

Dirt	**and**	**grease**	**betray**	**the**	**poor**	**cook**	**,**	**and**	**destroy**	**the**	**poor**
污垢	和	润滑脂	背叛	这	贫穷的	厨师	,	和	破坏	这	贫穷的

['səʊldʒə(r)] ; [waɪlst] [helθ] ,

soldier	**;**	**whilst**	**health**	**,**
士兵	;	而	健康	,

污垢和油脂会出卖可怜的厨师，也会毁掉可怜的士兵；而健康，

['kɒntent] , [ænd; ənd] [gʊd] [tʃɪə(r)] [ʃʊd; ʃəd]['evə(r)] [rɪ'wɔ:d] [hɪm] [hu:] [dʌz] [hɪz; ɪz]['dju:ti][ænd; ənd] [ki:ps]

content	**,**	**and**	**good**	**cheer**	**should**	**ever**	**reward**	**him**	**who**	**does**	**his**	**duty**	**and**	**keeps**
内容	,	和	好的	欢呼	应该	曾经	报酬	他	WHO	做	他的	责任	和	保持

[hɪz; ɪz]['ket(ə)lz] [kli:n] .

his	**kettles**	**clean**	**.**
他的	水壶	干净的	.

尽职尽责、保持水壶清洁的人，必将获得满足和快乐。

[ɪn] ['mɪlətri] [laɪf] , [ˌpʌŋktʃu'æləti][ɪz][nɒt]['əʊnli][ə; eɪ]['dju:ti] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [nə'sesəti] ,

In	**military**	**life**	**,**	**punctuality**	**is**	**not**	**only**	**a**	**duty**	**,**	**but**	**a**	**necessity**	**,**
在	军队	生活	,	准时	是	不是	仅有的	一个	责任	,	但	一个	必要性	,

在军旅生活中，守时不仅是一种义务，更是一种必需。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ] [kʊk] [ʃʊd; ʃəd]['ɔ:lweɪz] [ɪn'devə(r)] [tu:; tə][bi:; bi][ɪg'zækt][ɪn][taɪm] .

and	**the**	**cook**	**should**	**always**	**endeavor**	**to**	**be**	**exact**	**in**	**time**	**.**
和	这	厨师	应该	总是	努力	到	是	精确的	在	时间	.

厨师应该始终力求在时间上做到精准。

[bi:; bi]['speərɪŋ] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt] , [æz; əz][ə; eɪ] [dɪ'fɪʃ(ə)nsi] [kæn; kən][bi:; bi]['betə(r)] ['remədid]

Be	**sparing**	**with**	**sugar**	**and**	**salt**	**,**	**as**	**a**	**deficiency**	**can**	**be**	**better**	**remedied**
是	节省	和	糖	和	盐	,	作为	一个	不足	能	是	更好的	已补救

[ðæn; ðən][æn; ən]['əʊvəˌplʌs] .

than	**an**	**overplus**	**.**
比	一个	过剩	.

糖和盐要适量，因为缺乏比过量更容易补救。

[[ˌpi: 'dʒi:][faɪv]]

[	**Pg**	**5**	**]**
[	页	5	]

[第5页]

['kɪtʃɪn] [fə'lɒsəfi] .

KITCHEN	**PHILOSOPHY**	**.**
厨房	哲学	.

厨房理念。

[rɪ'membə(r)] [ðæt] [biːnz] , ['bædli] [bɔɪld] , [kɪl] [mɔː(r)][ðæn; ðən] ['bʊlɪt] ; [ænd; ənd][fæt][ɪz][mɔː(r)]['feɪt(ə)l]

Remember	**that**	**beans**	**,**	**badly**	**boiled**	**,**	**kill**	**more**	**than**	**bullets**	**;**	**and**	**fat**	**is**	**more**	**fatal**
记住	那	豆子	,	糟糕	煮沸	,	杀	更多的	比	子弹	;	和	胖的	是	更多的	致命的

[ðæn; ðən]['paʊdə(r)] .

than	**powder**	**.**
比	粉末	.

记住，煮得不好的豆子比子弹更致命；脂肪比火药更致命。

[ɪn] ['kʊkɪŋ] , [mɔː(r)][ðæn; ðən][ɪn] ['eniθɪŋ] [els] [ɪn] [ðɪs] [wɜːld] , ['ɔːlweɪz] [meɪk] [heɪst] ['sləʊli] .

In	**cooking**	**,**	**more**	**than**	**in**	**anything**	**else**	**in**	**this**	**world**	**,**	**always**	**make**	**haste**	**slowly**	**.**
在	烹饪	,	更多的	比	在	任何事物	别的	在	这	世界	,	总是	制作	匆忙	缓慢地	.

在烹饪中，比世界上任何其他事情都更甚，要始终慢工出细活。

[wʌn]['aʊə(r)] [tuː] [mʌtʃ] [ɪz]['vɑːstli]['betə(r)][ðæn; ðən][faɪv] ['mɪnɪts] [tuː] ['lɪt(ə)l] , [wɪð] [reə(r)] [ɪk'sepʃnz] .

One	**hour**	**too**	**much**	**is**	**vastly**	**better**	**than**	**five**	**minutes**	**too**	**little**	**,**	**with**	**rare**	**exceptions**	**.**
一	小时	也	很多	是	非常	更好的	比	五	分钟	也	小的	,	和	稀有的	例外情况	.

除了极少数例外情况，多花一个小时也远比少花五分钟要好得多。

[ə; eɪ][bɪg]['faɪə(r)] [skɔːtʃ] [jɔː(r); jə(r)] [suːp] , [bɜːnz] [jɔː(r); jə(r)] [feɪs] , [ænd; ənd] [krɪsps] [jɔː(r); jə(r)]['tempə(r)]

A	**big**	**fire**	**scorches**	**your**	**soup**	**,**	**burns**	**your**	**face**	**,**	**and**	**crisps**	**your**	**temper**
一个	大的	火	焦土	你的	汤	,	烧伤	你的	脸	,	和	薯片	你的	脾气

.

:

.

一场大火烧焦了你的汤，烫伤了你的脸，也烧坏了你的脾气。

[skɪm] , ['sɪmə(r)] , [ænd; ənd]['skaʊə(r)] , [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [truː] ['siːkrəts][ɒv; əv] [gʊd] ['kʊkɪŋ] .

Skim	**,**	**simmer**	**,**	**and**	**scour**	**,**	**are**	**the**	**true**	**secrets**	**of**	**good**	**cooking**	**.**
撇去	,	煨	,	和	冲刷	,	是	这	真的	秘密	的	好的	烹饪	.

撇去浮沫、慢炖、刷洗，才是烹饪成功的真正秘诀。

[biːf] [suːp] [wɪð] ['desɪkeɪtɪd] [mɪkst] ['vedʒtəb(ə)lz] .

BEEF	**SOUP**	**WITH**	**DESICCATED**	**MIXED**	**VEGETABLES**	**.**
牛肉	汤	和	干燥的	混合	蔬菜	.

牛肉干什锦蔬菜汤。

[ðə; ði] [ə'mɛrɪkənz] , [æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [ɑː(r); ə(r)][nɒt] [fɒnd][ɒv; əv] [suːps] , [ən'les] [ɒv; əv][ðə; ði] [θɪkə]

The	**Americans**	**,**	**as**	**a**	**rule**	**,**	**are**	**not**	**fond**	**of**	**soups**	**,**	**unless**	**of**	**the**	**thicker**
这	美国人	,	作为	一个	规则	,	是	不是	喜爱	的	汤	,	除非	的	这	较厚

[kaɪnd] ;

kind	**;**
种类	;

美国人一般不太喜欢喝汤，除非是比较浓稠的汤；

[bʌt; bət][ɪn][nəʊ] [fɔːm] [kæn; kən] [miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][biː; bi] [sɜːvd] [tə'geðə(r)] [mɔː(r)] ['prɒfɪtəbli]

but	**in**	**no**	**form**	**can**	**meat**	**and**	**vegetables**	**be**	**served**	**together**	**more**	**profitably**
但	在	不	形式	能	肉	和	蔬菜	是	服务	一起	更多的	盈利

[ænd; ənd][mɔː(r)] ['nɜːrɪʃɪŋli] .

and	**more**	**nourishingly**	**.**
和	更多的	滋养地	.

但没有任何一种形式的肉类和蔬菜能够比这更有益、更有营养地搭配在一起。

[æz; əz][ə; eɪ]['mætə(r)][ɒv; əv] [ɪ'kɒnəmi] , [ˌaɪ 'tiː][əd'mit][ɒv; əv][nəʊ]['ɑːgjumənt] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['evri]

As	**a**	**matter**	**of**	**economy**	**,**	**it**	**admits**	**of**	**no**	**argument**	**,**	**because**	**every**
作为	一个	事情	的	经济	,	它	承认	的	不	争论	,	因为	每一个

['pɔːʃ(ə)n] [ɪz]['juːsf(ə)l] ,

portion	**is**	**useful**	**,**
部分	是	有用	,

从经济角度来看，这无可争议，因为每一部分都很有用。

[bəuθ] [bəʊn] [ænd; ənd] [fleʃ] ; [ænd; ənd] , [wen] ['prɒpəli] [meɪd] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['həʊlsəm] [ænd; ənd]

both	bone	and	flesh	;	and	,	when	properly	made	,	it	is	wholesome	and
两个都	骨	和	肉	;	和	,	什么时候	适当地	制成	,	它	是	健康	和

['pælətəb(ə)l] .

palatable	.
可口的	.

它既有骨头又有肉；而且，如果制作得当，它既营养又美味。

[ɒn] [freʃ] - [biːf] [deɪ] , [ɪf] [ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['ræʃ(ə)nz] [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [sʌm; səm] [tʃɔɪs] ['bɪts] — [sʌtʃ]

On	fresh	-	beef	day	,	if	among	the	rations	there	are	some	choice	bits	—	such
在	新鲜的	-	牛肉	天	,	如果	之中	这	口粮	那里	是	一些	选择	比特	—	这样的

[æz; əz] ['sɜːlɔɪn] ,

as	sirloin	,
作为	西冷牛排	,

在供应新鲜牛肉的日子里，如果口粮中有一些上等部位——比如西冷牛排，

['tendəlɔɪn] , [ɔː(r)] [rʌmp] [steɪks] — [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [niːt] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [juːz] [fɔː(r); fə(r)]

tenderloin	,	or	rump	steaks	—	cut	them	into	neat	slices	,	and	use	for
里脊肉	,	或者	臀部	牛排	—	切	他们	进入	整洁的	切片	,	和	使用	为了

['brekfəst] ,

breakfast	,
早餐	,

牛里脊肉或臀肉牛排——切成整齐的薄片，可作早餐食用。

['brɔɪlɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] [dʌn] ; [ɪf] [nɒt] , [fraɪ] [ðem; ðəm] .

broiling	them	if	it	can	be	done	;	if	not	,	fry	them	.
烤制	他们	如果	它	能	是	完毕	;	如果	不是	,	炒	他们	.

如果可以的话，用烤箱烤；如果不行，就用油煎。

[seɪv] [ɔːl] [ðə; ði] [bəʊnz] , [ɪf] [lɑːdʒ] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [dɪ'strɪbjuːt] ['iːkwəli] [ə'mʌŋ] [ðə; ði]

Save	all	the	bones	,	if	large	cut	them	in	pieces	and	distribute	equally	among	the
节省	全部	这	骨头	,	如果	大的	切	他们	在	件	和	分发	同样地	之中	这

['ket(ə)lz] .

kettles	.
水壶	.

把所有的骨头都留下来，如果骨头很大，就切成小块，平均分配到各个锅里。

[ɪf] [ðə; ði] ['kʌmpəni] ['nʌmbəz] ['sev(ə)nti] [men] [ɔː(r)] [les] , [juːz] [wʌn] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [tuː] [smɔːlə(r)]

If	the	company	numbers	seventy	men	or	less	,	use	one	large	kettle	and	two	smaller
如果	这	公司	数字	七十	男人	或者	较少的	,	使用	一	大的	壶	和	二	较小的

[wʌnz] .

ones	.
一个	.

如果公司人数在七十人或以下，则使用一个大水壶和两个小水壶。

[fɪl] [ðem; ðəm] ['nɪəli] [wɪð] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] , [frɒm; frəm] [wʌn] [tuː; tə] [θriː] [paʊndz] [iːtʃ] ,

Fill	them	nearly	with	pieces	of	meat	,	from	one	to	three	pounds	each	,
充满	他们	几乎	和	件	的	肉	,	从	一	到	三	磅	每个	,

每个容器里装满肉块，每块重一到三磅。

[nɒt] [tuː] ['kləʊsli] [pækt] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,

not	too	closely	packed	;	then	add	water	enough	to	cover	it	,
不是	也	密切	包装	;	然后	添加	水	足够的	到	覆盖	它	,

不要压得太紧；然后加水至没过食材。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [brɪsk] ['faɪə(r)] , ['θrəʊɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['hændfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [tuː; tə]

and	place	it	over	a	brisk	fire	,	throwing	in	a	large	handful	of	salt	to
和	地方	它	超过	一个	轻快	火	,	投掷	在	一个	大的	少数	的	盐	到

[iːtʃ] ['ket(ə)l] .

each	kettle	.
每个	壶	.

将锅放在旺火上，每个锅里放一大把盐。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] , [ænd; ənd][ðə; ði] [skʌm] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][raɪz] ,

As	soon	as	the	water	begins	to	boil	,	and	the	scum	begins	to	rise	,
作为	很快	作为	这	水	开始	到	熬	,	和	这	浮渣	开始	到	上升	,

水一沸腾，浮沫就开始上升，

['ded(ə)n] [ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [skɪm] , ['keəfəli] [ænd; ənd] ['feɪθfəli] , ['evri] [ten] ['mɪnɪts] ,

deaden	the	fire	,	and	skim	,	carefully	and	faithfully	,	every	ten	minutes	,
缓和	这	火	,	和	撇去	,	小心	和	忠实	,	每一个	十	分钟	,

熄灭火势，每隔十分钟仔细、认真地撇去浮沫。

[ænd; ənd][biː; bi] ['veri] [ʃʊə(r)] [ðæt] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [dʌz] [nɒt] [ə'gen] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] — [ˌaɪ 'tiː]

and	be	very	sure	that	the	water	does	not	again	come	to	a	boil	—	it
和	是	非常	当然	那	这	水	做	不是	再次	来	到	一个	熬	—	它

[ʃʊd; ʃəd]['əʊnli] ['sɪmə(r)] ;

should	only	simmer	;
应该	仅有的	煨	;

务必确保水不要再次沸腾——只能小火慢炖；

[fɔː(r); fə(r)] [wen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːd][ðə; ði] [pɔːrz] [ɒv; əv][ðə; ði] [fleʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'miːdiətli]

for	when	the	meat	is	boiling	hard	the	pores	of	the	flesh	are	immediately
为了	什么时候	这	肉	是	沸腾	难的	这	毛孔	的	这	肉	是	立即地

[kləʊzd] ,

closed	,
关闭	,

因为当肉在沸水中翻滚时，肉的毛孔会立即闭合。

[ðə; ði] ['esə)ns] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd][ɔːl][ɪts] [ɪm'pjʊrətiː] , [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'teɪnd] [wɪ'ðɪn] , [nəʊ]

the	essence	of	the	meat	,	and	all	its	impurities	,	are	retained	within	,	no
这	本质	的	这	肉	,	和	全部	它是	杂质	,	是	保留	之内	,	不

[skʌm] [ə'raɪzɪz] ,

scum	arises	,
浮渣	出现	,

肉的精华及其所有杂质都被保留在肉中，不会产生浮渣。

[ðə; ði] [miːt] [bɪ'kʌmz] [hɑːd][ænd; ənd] [tʌf] , [ænd; ənd][ðə; ði] [suːp] [θɪn] [ænd; ənd] ['wɔːtəri] .

the	meat	becomes	hard	and	tough	,	and	the	soup	thin	and	watery	.
这	肉	变成	难的	和	艰难的	,	和	这	汤	薄的	和	水状的	.

肉变得又硬又韧，汤也变得稀薄如水。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['əʊnli] [pə'mɪtɪd] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] , [ðə; ði] [pɔːrz] [ɑː(r); ə(r)] [kept] ['əʊpən] , [ðə; ði] [blʌd] [ɪz]

If	it	is	only	permitted	to	simmer	,	the	pores	are	kept	open	,	the	blood	is
如果	它	是	仅有的	允许	到	煨	,	这	毛孔	是	保留	打开	,	这	血	是

[drɔːn] [aʊt] ,

drawn	out	,
绘制	出去	,

如果只允许小火慢炖，毛孔就会张开，血液就会被吸出来。

[ðə; ði][dʒuːs][ɑː(r); ə(r)][ɪk'stræktɪd] , [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['rendəd] ['tendə(r)][ænd; ənd] ['həʊlsəm] , [ænd; ənd]

the	juices	are	extracted	,	the	meat	is	rendered	tender	and	wholesome	,	and
这	果汁	是	提取	,	这	肉	是	渲染	投标	和	健康	,	和

[ðə; ði] [suːp] [rɪtʃ] ,

the	soup	rich	,
这	汤	富有的	,

肉汁被提取出来，肉质变得鲜嫩可口，汤汁也变得浓郁鲜美。

[nju'trɪʃəs] , [ænd; ənd]['pælətəb(ə)l] .

nutritious	,	and	palatable	.
营养丰富的	,	和	可口的	.

营养丰富，而且美味可口。

[ɪn][wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f] — ['keəfəli] ['skɪmɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði] [waɪl] — [ðə; ði] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd]
In one hour and a half — carefully skimming all the while — the meat should
在 一 小时 和 一个 一半 — 小心 撇脂 全部 这 尽管 — 这 肉 应该
[bi:; bi] [dʌn] ;
be done ;
是 完毕 ;

一个半小时后——期间要小心地撇去浮沫——肉就应该煮好了;

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:][hæz; həz]['əʊnli] ['sɪmə(r)d] , [tu:] ['aʊəz] [wɪl] [bi:; bi]['betə(r)] .
but if it has only simmered , two hours will be better .
但 如果 它 有 仅有的 小火慢炖 , 二 小时 将要 是 更好的 .

但如果只是小火慢炖，两个小时会更好。

[ðen] [teɪk] [ðə; ði] [mi:t] [aʊt] , ['li:vɪŋ] ['əʊnli][ðə; ði] [bəʊnz] .
Then take the meat out , leaving only the bones .
然后 拿 这 肉 出去 , 离开 仅有的 这 骨头 .

然后把肉取出，只留下骨头。

[æn; ən]['aʊə(r)] ['pri:viəs] [tu:; tə] [ðɪs] , [haʊ'evə(r)] , [breɪk] [ʌp][ə; eɪ]['tæblət][ɒv; əv] ['desɪkeɪtɪd]
An hour previous to this , however , break up a tablet of desiccated
一个 小时 以前的 到 这 , 然而 , 休息 向上 一个 药片 的 干燥的

然而，在此之前一小时，将一片干燥的药片掰碎。

[[ˌpi: 'dʒi:][sɪks]]
[Pg 6]
[页 6]

[第6页]

['vedʒtəb(ə)lz][æz; əz] [smɔ:l] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
vegetables as small as possible ,
蔬菜 作为 小的 作为 可能的 ,

蔬菜尽量切成小块。

[ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ðem; ðəm]['ɪntu:][æz; əz] ['meni] ['pɔ:ʃənz] [æz; əz][ðeə(r)][ɑ:(r); ə(r)]['ket(ə)lz][ɒv; əv] [su:p] .
and divide them into as many portions as there are kettles of soup .
和 划分 他们 进入 作为 许多 部分 作为 那里 是 水壶 的 汤 .

将它们分成与汤锅数量相同的份数。

[pleɪs] [i:tʃ] ['pɔ:ʃ(ə)n] [ɪn][ə; eɪ] ['seprət] [pæn] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [freʃ] [kli:n] ['wɔ:tə(r)] ,
Place each portion in a separate pan , and fill with fresh clean water ,
地方 每个 部分 在 一个 分离 平底锅 , 和 充满 和 新鲜的 干净的 水 ,

将每份食物分别放入不同的容器中，并注入新鲜干净的水。

['stændɪŋ] [ðem; ðəm][nɪə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['sætʃəreɪtɪd] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] .
standing them near the fire until thoroughly saturated with water .
常设 他们 靠近 这 火 直到 彻底 饱和 和 水 .

将它们放在火边，直到完全浸透水。

[wen] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz]['teɪkən][aʊt] , [pʊt][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn] ,
When the meat is taken out , put the vegetables in ,
什么时候 这 肉 是 已采取 出去 , 放 这 蔬菜 在 ,

肉取出后，放入蔬菜。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl]['dʒentli] [tu:] ['aʊəz] [lɒŋgə(r)] ,
and let them boil gently two hours longer ,
和 让 他们 熬 轻轻地 二 小时 更长 ,

然后让它们小火慢煮两个小时。

['djʊərɪŋ] [ðæt] [taɪm] ['keəfəli] ['skɪmɪŋ] [ɒf] [ɔ:l][ðə; ði][fæt] [wɪtʃ] ['raɪzɪz][tu:; tə][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] .
during that time carefully skimming off all the fat which rises to the surface .
期间 那 时间 小心 撇脂 离开 全部 这 胖的 哪个 上升 到 这 表面 .

在此期间，小心地撇去浮到水面的所有油脂。

[ðen] ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd]
Then **season** **with** **pepper** **and** **salt** **,** **and** **a** **tablespoonful** **of** **vinegar** **,** **and**
然后 季节 和 胡椒 和 盐 , 和 一个 一汤匙 的 醋 , 和
[sɜːv] [aʊt] .
serve **out** **.**
服务 出去 .

然后加入胡椒粉、盐和一汤匙醋调味，即可食用。

[bəuθ][ðə; ði] [frentʃ] [ænd; ənd] [ə'merɪkən] ['desɪkeɪtɪd] ['vedʒtəb(ə)lz] [kʌm] [ɪn] ['tæblɪts] .
Both **the** **French** **and** **American** **desiccated** **vegetables** **come** **in** **tablets** **.**
两个都 这 法语 和 美国人 干燥的 蔬菜 来 在 片剂 .

法国和美国的脱水蔬菜都是片剂形式。

[ðə; ði]['fɔːmə(r)] ['biːɪŋ] [twaɪs] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz][ðə; ði]['lætə(r)] ,
The **former** **being** **twice** **as** **large** **as** **the** **latter** **,**
这 以前的 存在 两次 作为 大的 作为 这 后者 ,

前者比后者大两倍，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['ðeəfɔː(r)] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə][juːz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [frentʃ] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv][ðə; ði]
it **will** **therefore** **be** **necessary** **to** **use** **one** **of** **the** **French** **or** **two** **of** **the**
它 将要 所以 是 必要的 到 使用 一 的 这 法语 或者 二 的 这
[ə'merɪkən] ['tæblɪts] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['kʌmpəni] ,
American **tablets** **for** **a** **company** **,**
美国人 片剂 为了 一个 公司 ,

因此，一家公司有必要使用一款法国平板电脑或两款美国平板电脑。

[wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] ['æmplɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ,
which **will** **be** **found** **amply** **sufficient** **,**
哪个 将要 是 成立 充足的 充足的 ,

这将被认为是完全足够的。

[æz; əz] [ðeɪ] [swel] [ʌp][tuː; tə][ˌsɪks'tiːn] [taɪmz] [ðeə(r)] [bʌlk] [ɪn][ə; eɪ] [kəm'prest] [steɪt] .
as **they** **swell** **up** **to** **sixteen** **times** **their** **bulk** **in** **a** **compressed** **state** **.**
作为 他们 膨胀 向上 到 十六 时代 他们的 大部分 在 一个 压缩 状态 .

它们在压缩状态下体积可膨胀至原体积的十六倍。

[ðə; ði][fæt]['teɪkən][frɒm; frəm][ðə; ði] [suːp] [ɪz]['væljuəb(ə)l] — [fɜːst][fɔː(r); fə(r)] ['selɪŋ] , [nekst][fɔː(r); fə(r)]
The **fat** **taken** **from** **the** **soup** **is** **valuable** **—** **first** **for** **selling** **,** **next** **for**
这 胖的 已采取 从 这 汤 是 有价值的 — 第一的 为了 销售 , 下一个 为了
['fraɪɪŋ] ,
frying **,**
煎炸 ,

从汤里提取出来的油脂很有价值——首先可以用来出售，其次可以用来煎炸。

[bʌt; bət] ['prɪnsəplɪ] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][juː; jʊ][doʊnt] ['swɒləʊ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [suːp] .
but **principally** **because** **you** **don't** **swallow** **it** **in** **your** **soup** **.**
但 主要 因为 你 不 吞 它 在 你的 汤 .

但主要原因是你不会把它吞进汤里。

[pɔːk] [suːp] [wɪð] ['vedʒtəb(ə)lz] .
PORK **SOUP** **WITH** **VEGETABLES** **.**
猪肉 汤 和 蔬菜 .

猪肉蔬菜汤。

[ðɪs] [suːp] [ɪz] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] , [ænd; ənd] [kwaɪt][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] .
This **soup** **is** **good** **for** **a** **change** **,** **and** **quite** **economical** **.**
这 汤 是 好的 为了 一个 改变 , 和 相当 经济 .

这道汤味道不错，可以换换口味，而且很经济实惠。

[teɪk] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv][klɪə(r)] [pɔːk] , [wɪ'ðaʊt] [raɪnd][ɔː(r)][bəʊn] ;
Take **four** **pounds** **of** **clear** **pork** **,** **without** **rind** **or** **bone** **;**
拿 四 磅 的 清除 猪肉 , 没有 果皮 或者 骨 ;

取四磅去皮去骨的清猪肉；

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [skweə(r)] ; [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [fæt] ,

cut	it	into	pieces	about	one	inch	square	;	put	into	a	pan	a	little	fat	,
切	它	进入	件	关于	一	英寸	正方形	;	放	进入	一个	平底锅	一个	小的	胖的	,

把它切成大约一英寸见方的小块；放入平底锅中，加少许油，

[wɪtʃ] [mʌst; məst] [biː; bi] [æz; əz] [hɒt] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [ɪn] [ɪ'nʌf] [pɔːk] [tuː; tə] ['kʌvə(r)]

which	must	be	as	hot	as	possible	,	and	throw	in	enough	pork	to	cover
哪个	必须	是	作为	热的	作为	可能的	,	和	扔	在	足够的	猪肉	到	覆盖

[ðə; ði] ['bɒtəm] ,

the	bottom	,
这	底部	,

锅要尽可能热，然后放入足够的猪肉铺满锅底。

[wɪtʃ] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [fraɪd] [kwaɪt] [braʊn] ,

which	is	to	be	fried	quite	brown	,
哪个	是	到	是	油煎	相当	棕色的	,

需要炸至金黄色。

[ænd; ənd] [tɜːnd] ['ɪntuː] [ə'nʌðə(r)] [pæn] [waɪlst] [ðə; ði] ['bæləns] [ɪz] ['biːɪŋ] [fraɪd] .

and	turned	into	another	pan	whilst	the	balance	is	being	fried	.
和	转向	进入	其他	平底锅	而	这	平衡	是	存在	油煎	.

趁着剩下的食材还在煎炸的时候，把食材转移到另一个锅里。

[hæv; həv] [θriː] [kæmp] ['ket(ə)lz] [fɪld] [wɪð] [kliːn] ['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ,

Have	three	camp	kettles	filled	with	clean	water	;	boil	it	,
有	三	营	水壶	已填	和	干净的	水	;	熬	它	,

准备三个装满干净水的野营水壶；将水烧开，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [iːtʃ] ['ket(ə)l] [wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fraɪd] [pɔːk] , [wɪð] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

and	add	to	each	kettle	one	-	third	of	the	fried	pork	,	with	a	handful	of	salt	.
和	添加	到	每个	壶	一	-	第三	的	这	油煎	猪肉	,	和	一个	少数	的	盐	.

在每个锅里加入三分之一的炸猪肉，再加一把盐。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ['mɒdərətli] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ɪn] [ðə; ði] ['miːnwaɪl] , ['hævɪŋ] [səʊkt] [ðə; ði] ['desɪkeɪtɪd] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

Let	it	boil	moderately	for	fifteen	minutes	,	and	in	the	meanwhile	,	having	soaked	the	desiccated	vegetables	,
让	它	熬	中等程度	为了	十五	分钟	,	和	在	这	同时	,	拥有	浸泡过	这	干燥的	蔬菜	,

用中火煮十五分钟，同时将脱水蔬菜浸泡在水中。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [θɜːd] [tuː; tə] [iːtʃ] ['ket(ə)l] , [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['bɔɪlɪŋ] , [nɒt] [tuː] [fɑːst] , [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .

add	one	-	third	to	each	kettle	,	and	continue	boiling	,	not	too	fast	,	for	one	hour	and	a	half	.
添加	一	-	第三	到	每个	壶	,	和	继续	沸腾	,	不是	也	快速地	,	为了	一	小时	和	一个	一半	.

将三分之一的水加入每个水壶中，继续煮沸，不要太快，煮一个半小时。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgə(r)] ,

Season	with	pepper	,	salt	,	and	a	little	vinegar	,
季节	和	胡椒	,	盐	,	和	一个	小的	醋	,

用胡椒粉、盐和少许醋调味。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðeə(r)] [ɪz] ['eni] [steɪl] [bred] [tuː; tə] [biː; bi] [hæd; həd] ,

and	if	there	is	any	stale	bread	to	be	had	,
和	如果	那里	是	任何	陈旧	面包	到	是	有	,

如果能找到一些隔夜面包的话，

[θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [ləʊvz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [tuː] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] , [ɔː(r)] [les] ,

three	or	four	loaves	should	be	cut	into	pieces	two	inches	square	,	or	less	,
三	或者	四	面包	应该	是	切	进入	件	二	英寸	正方形	,	或者	较少的	,

将三到四个面包切成两英寸见方或更小的块状。

[ænd; ənd][dɪ'vaɪdɪd] ['iːkwəli] [ɪn][ðə; ðiː] [θriː] ['ket(ə)lz] .

and	divided	equally	in	the	three	kettles	.
和	分割	同样地	在	这	三	水壶	.

并平均分配到三个水壶中。

['ɑːftə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] - [sləʊ] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ðiː] [suːp] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .

After	fifteen	minutes	'	slow	boiling	the	soup	is	ready	to	serve	.
后	十五	分钟	-	慢的	沸腾	这	汤	是	准备好	到	服务	.

慢火煮沸十五分钟后，汤就可以上桌了。

[wɒt'evə(r)] [fæt] [fləʊts] [ɒn][ðə; ðiː][tɒp] , [bɪ'fɔː(r)][ðə; ðiː] [bred] [ɪz] ['ædɪd] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['keəfəli]

Whatever	fat	floats	on	the	top	,	before	the	bread	is	added	,	should	be	carefully
任何	胖的	浮标	在	这	顶部	,	前	这	面包	是	额外	,	应该	是	小心

[rɪ'muːvd] .

removed	.
已移除	.

在加入面包之前，应小心地将漂浮在表面的油脂去除。

[piː] [suːp] .

PEA	SOUP	.
豌豆	汤	.

豌豆汤。

[fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm] [ˌʌnɪk'spleɪnd] ['riːz(ə)n] , [ðɪs] ['ɑːtɪk(ə)l][ɪz][baɪ][nəʊ] [miːnz] ['pɒpjələ(r)] [wɪð] [ðə; ðiː]

For	some	unexplained	reason	,	this	article	is	by	no	means	popular	with	the
为了	一些	无法解释	原因	,	这	文章	是	经过	不	方法	受欢迎的	和	这

[truːps] ,

troops	,
军队	,

出于某种无法解释的原因，这篇文章在部队里并不受欢迎。

[ænd; ənd] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['kɒnstəntli] [rɪ'tɜːnd] [tuː; tə][ðə; ðiː]

and	large	quantities	are	constantly	returned	to	the
和	大的	数量	是	不断地	返回	到	这

大量货物不断被退回。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]

[	Pg	7	]
[	页	7	]

[第7页]

['kɒmɪsəri] [æz; əz] ['kʌmpəni] ['seɪvɪŋz] .

commissary	as	company	savings	.
小卖部	作为	公司	节省	.

公司节省开支。

[ðɪs] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɪ'liːvd] ,

This	,	it	is	believed	,
这	,	它	是	相信	,

人们认为，

[wʊd] [nɒt][biː; bi][ðə; ðiː] [keɪs] [ɪf] [ðə; ðiː]['prɒpə(r)][məʊd][ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm][wɒz; wəz] [nəʊn] ,

would	not	be	the	case	if	the	proper	mode	of	cooking	them	was	known	,
会	不是	是	这	案件	如果	这	恰当的	模式	的	烹饪	他们	曾是	已知	,

如果掌握了正确的烹饪方法，就不会出现这种情况了。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt]['əʊnli][kwaɪt][æz; əz] [nju'trɪʃəs] [æz; əz] [biːnz] ,

as	they	are	not	only	quite	as	nutritious	as	beans	,
作为	他们	是	不是	仅有的	相当	作为	营养丰富的	作为	豆子	,

因为它们不仅和豆类一样营养丰富，

[bʌt; bət][hæv; həv]['ɔːlweɪz] [biːn] [kən'sɪdəd] [baɪ]['epi,kjuə] [mʌtʃ] [mɔː(r)] ['delɪkət] .

but	have	always	been	considered	by	epicures	much	more	delicate	.
但	有	总是	到过	经过考虑的	经过	美食家	很多	更多的	精美的	.

但美食家们一直认为它们要精致得多。

[tuː; tə][juːz][ðem; ðəm] ['prɒpəli] , [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][fɜːst][biː; bi] [wɒʃt] ; [ðen] [bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)][æt; ət]

To	use	them	properly	,	they	should	first	be	washed	;	then	boiled	for	at
到	使用	他们	适当地	,	他们	应该	第一的	是	洗过	;	然后	煮沸	为了	在

[liːst] [wʌn]['aʊə(r)] ,

least	one	hour	,
至少	一	小时	,

为了正确使用它们，首先应该清洗干净；然后煮沸至少一个小时。

[ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːls] ['bɒtəm] .

in	a	kettle	with	a	false	bottom	.
在	一个	壶	和	一个	错误的	底部	.

在一个底部有暗格的水壶里。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['kʌmpəni] , ['sev(ə)n][ɔː(r)] [eɪt] [kwɔːts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɔɪld] [ɪn] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['kwɒntəti]

For	a	company	,	seven	or	eight	quarts	should	be	boiled	in	double	the	quantity
为了	一个	公司	,	七	或者	八	夸脱	应该	是	煮沸	在	双倍的	这	数量

[ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

of	water	.
的	水	.

对于一家公司来说，应该用两倍量的水煮沸七八夸脱的液体。

[ɪn] [dɪ'fɔːlt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [fɔːls] ['bɒtəm] , [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] ['kɒnstəntli] [stɜːd] , [tuː; tə] [prɪ'vent]

In	default	of	a	false	bottom	,	they	must	be	constantly	stirred	,	to	prevent
在	默认	的	一个	错误的	底部	,	他们	必须	是	不断地	搅拌	,	到	防止

['skɔːtʃɪŋ] .

scorching	.
灼热	.

如果没有假底，就必须不断搅拌，以防止烧焦。

[wen] [kwaɪt] [sɒft] , [streɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [dɪ'vaɪd][ðem; ðəm]['ɪntuː] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['pɔːʃənz] ,

When	quite	soft	,	strain	off	the	water	,	divide	them	into	three	or	four	portions	,
什么时候	相当	柔软的	,	拉紧	离开	这	水	,	划分	他们	进入	三	或者	四	部分	,

煮至软烂后沥干水分，分成三到四份。

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ket(ə)lz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [pɔːk]

according	to	the	number	of	the	kettles	,	and	add	them	to	the	pork
根据	到	这	数字	的	这	水壶	,	和	添加	他们	到	这	猪肉

[suːp] ,

soup	,
汤	,

根据锅的数量，将它们加入猪肉汤中。

['priːviəsli] [dɪ'skraɪbd] , [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] ['desɪkeɪtɪd] ['vedʒtəb(ə)lz] , ['ædɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] [seɪm]

previously	described	,	instead	of	the	desiccated	vegetables	,	adding	at	the	same
之前	描述	,	反而	的	这	干燥的	蔬菜	,	添加	在	这	相同的

[taɪm] [tuː] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] ,

time	two	large	onions	,
时间	二	大的	洋葱	,

如前所述，用两个大洋葱代替脱水蔬菜，

[slaɪst] , [tuː; tə] [iːtʃ] ['ket(ə)l] .
sliced , to each kettle .
切片 , 到 每个 壶 .

切片，每壶一份。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] , ['skɪmɪŋ] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] ; [ænd; ənd] [bɪ'fɔː(r)]
Let it boil slowly for two hours , skimming now and then ; and before
让 它 熬 缓慢地 为了 二 小时 , 撇脂 现在 和 然后 ; 和 前
['sɜːvɪŋ] [aʊt] ,
serving out ,
服务 出去 ,

小火慢煮两小时，不时撇去浮沫；上桌前，

['siːz(ə)n] ['lɪbərəli] [wɪð] [blæk] ['pepə(r)] , [sʌm; səm] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] .
season liberally with black pepper , some salt , and a dash of vinegar .
季节 慷慨地 和 黑色的 胡椒 , 一些 盐 , 和 一个 短跑 的 醋 .

加入足量的黑胡椒、少许盐和一点醋调味。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wel] [mæʃt] [wɪð] [ə; eɪ] ['paʊndə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
They should be well mashed with a pounder before serving .
他们 应该 是 出色地 捣碎 和 一个 重锤 前 服务 .

食用前应使用捣锤将其充分捣碎。

[bɔɪld] [pɔːk] [ænd; ənd] [biːn] [suːp] .
BOILED PORK AND BEAN SOUP .
煮沸 猪肉 和 豆 汤 .

水煮猪肉豆汤。

['nevə(r)] [sɜːv] [biːnz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [səʊkt] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Never serve beans until they have been soaked over night .
绝不 服务 豆子 直到 他们 有 到过 浸泡过 超过 夜晚 .

豆子一定要浸泡过夜才能食用。

[æt; ət] [eɪt] [ə'klɑːk] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [pʊt] [eɪt] [kwɔːts] ['ɪntuː] [tuː] ['ket(ə)lz] ,
At eight o'clock in the morning , put eight quarts into two kettles ,
在 八 点钟 在 这 早晨 , 放 八 夸脱 进入 二 水壶 ,

早上八点，将八夸脱水倒入两个水壶中。

[ænd; ənd] [fɪl] [ʌp] [wɪð] [kliːn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
and fill up with clean cold water .
和 充满 向上 和 干净的 寒冷的 水 .

然后注入干净的冷水。

[bɔɪl] ['kɒnstəntli] , ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [brɪsk] ['faɪə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [mɔː(r)] ,
Boil constantly , over a brisk fire , for an hour or more ,
熬 不断地 , 超过 一个 轻快 火 , 为了 一个 小时 或者 更多的 ,

用旺火持续煮沸一小时或更长时间。

['djʊərɪŋ] [wɪtʃ] ['meni] [ɒv; əv] [ðə; ði] [biːnz] [wɪl] [raɪz] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɒp] .
during which many of the beans will rise to the top .
期间 哪个 许多 的 这 豆子 将要 上升 到 这 顶部 .

在此过程中，许多豆子会浮到水面。

[æt; ət] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðɪs] [taɪm] , [teɪk] [ðə; ði] ['ket(ə)lz] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)]
At the end of this time , take the kettles off the fire for fifteen or
在 这 结尾 的 这 时间 , 拿 这 水壶 离开 这 火 为了 十五 或者
['twenti] ['mɪnɪts] ,
twenty minutes ,
二十 分钟 ,

时间到了之后，把水壶从火上移开，静置十五到二十分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [pɔ:(r)] [ɒf] [ɔ:l][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] , [rɪ'pleɪsɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð] [freʃ] [kli:n] ['wɔ:tə(r)] .

and	then	pour	off	all	the	water	,	replacing	it	with	fresh	clean	water	.
和	然后	倒	离开	全部	这	水	,	替换	它	和	新鲜的	干净的	水	.

然后倒掉所有积水，换上干净的清水。

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [i:tʃ] ['ket(ə)l][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['pɑ:bɔɪl] [pɔ:k] , [wɪ'ðaʊt] [raɪnd] ,

Add	to	each	kettle	a	pound	of	parboiled	pork	,	without	rind	,
添加	到	每个	壶	一个	磅	的	半熟	猪肉	,	没有	果皮	,

每个锅里加入一磅去皮的半熟猪肉，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [kən'tɪnjuəsli] [fɔ:(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f][lɒŋgə(r)] .

and	boil	continuously	for	an	hour	and	a	half	longer	.
和	熬	持续	为了	一个	小时	和	一个	一半	更长	.

并持续煮沸一个半小时。

[æt; ət]['kwɔ:tə(r)][pɑ:st] [eɪt] [ə'klɑ:k] ,

At	quarter	past	eight	o'clock	,
在	四分之一	过去的	八	点钟	,

八点一刻，

[fɪl] [θri:] ['ket(ə)lz] ['lu:sli] [wɪð] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] [pɔ:k] [weɪɪŋ] [frɒm; frəm] [θri:] [tu:; tə][faɪv] [paʊndz] ,

fill	three	kettles	loosely	with	pieces	of	pork	weighing	from	three	to	five	pounds	,
充满	三	水壶	松散地	和	件	的	猪肉	称重	从	三	到	五	磅	,

将三口锅松散地装满三块重三到五磅的猪肉块，

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['brɪskli] [fɔ:(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] ; [ðen] [pɔ:(r)] [ɒf] [ɔ:l][ðə; ði]['lɪkwɪd] ,

cover	with	water	,	and	boil	briskly	for	one	hour	;	then	pour	off	all	the	liquid	,
覆盖	和	水	,	和	熬	轻快地	为了	一	小时	;	然后	倒	离开	全部	这	液体	,

加水没过食材，大火煮沸一小时；然后倒掉所有液体。

[ænd; ənd] [fɪl] [ʌp] [wɪð] [kli:n] [hɒt]['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔ:(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f]

and	fill	up	with	clean	hot	water	,	and	boil	for	one	hour	and	a	half
和	充满	向上	和	干净的	热的	水	,	和	熬	为了	一	小时	和	一个	一半

[lɒŋgə(r)] ;

longer	;
更长	;

加满干净的热水，再煮一个半小时；

[ðen] [teɪk] [aʊt] [ɔ:l][ðə; ði] [pɔ:k] , [ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'ti:][ə'saɪd] .

then	take	out	all	the	pork	,	and	lay	it	aside	.
然后	拿	出去	全部	这	猪肉	,	和	躺	它	旁边	.

然后把所有的猪肉都取出来，放在一边。

[teɪk] [aʊt]['ɔ:lsəʊ][wʌn] - [hɑ:f][ɒv; əv][ðə; ði] [bi:nz] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌðə(r)]['ket(ə)lz] ,

Take	out	also	one	-	half	of	the	beans	from	the	other	kettles	,
拿	出去	还	一	-	一半	的	这	豆子	从	这	其他	水壶	,

从其他两个锅里也取出一半的豆子。

['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ə'saɪd][fɔ:(r); fə(r)] ['brekfəst] [nekst] ['mɔ:nɪŋ] ,

placing	them	aside	for	breakfast	next	morning	,
放置	他们	旁边	为了	早餐	下一个	早晨	,

把它们留到第二天早上当早餐吃。

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ðə; ði]['lɪkə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pɔ:k] [wɒz; wəz] [bɔɪld] .

and	add	to	the	remainder	the	liquor	in	which	the	pork	was	boiled	.
和	添加	到	这	余	这	酒	在	哪个	这	猪肉	曾是	煮沸	.

将煮猪肉的汤汁加入剩余的肉中。

[tuː; tə] [iːtʃ] ['ket(ə)l][ˌeɪ diː 'diː]['ɔːlsəʊ] [tuː] ['ʌnjənz] [tʃɒpt] [ɔː(r)] [slaɪst] , [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] [blæk] [ɔː(r)]

To	each	kettle	add	also	two	onions	chopped	or	sliced	,	with	plenty	of	black	or
到	每个	壶	添加	还	二	洋葱	切碎	或者	切片	,	和	很多	的	黑色的	或者

[red] ['pepə(r)] ,

red	pepper	,
红色的	胡椒	,

每个水壶里还要加入两个切碎或切片的洋葱，以及大量的黑胡椒或红胡椒。

[sʌm; səm][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

some	salt	,	and	a	tablespoonful	of	vinegar	.
一些	盐	,	和	一个	一汤匙	的	醋	.

加一些盐和一汤匙醋。

['ɑːftə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] - [lɒŋgə(r)] ['bɔɪlɪŋ] , [mæʃ] [ðə; ði] [biːnz] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [stɪk] [meɪd]

After	fifteen	minutes	'	longer	boiling	,	mash	the	beans	with	a	wooden	stick	made
后	十五	分钟	-	更长	沸腾	,	捣碎	这	豆子	和	一个	木制的	戳	制成

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɜːpəs] ,

for	the	purpose	,
为了	这	目的	,

再煮十五分钟后，用专门的木棍将豆子捣碎。

[ænd; ənd] [sɜːv] , [wɪð] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [pɔːk] , [ɪn][ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .

and	serve	,	with	a	slice	of	pork	,	in	a	separate	dish	.
和	服务	,	和	一个	片	的	猪肉	,	在	一个	分离	盘子	.

配上一片猪肉，盛在单独的盘子里。

[[ˌpiː 'dʒiː][eit]]

[	Pg	8	]
[	页	8	]

[第 8 页]

[ɪf] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] ['plenti] , [mɪns] [faɪn] [eɪt] [ɔː(r)][ten][ɒv; əv][ðem; ðəm] ,

If	onions	are	plenty	,	mince	fine	eight	or	ten	of	them	,
如果	洋葱	是	很多	,	剁碎	美好的	八	或者	十	的	他们	,

如果洋葱很多，就把八到十个切碎。

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][ænd; ənd][fæt] , [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][hɒt]['wɔːtə(r)]

fry	them	in	a	pan	with	a	little	flour	and	fat	,	with	half	a	pint	hot	water
炒	他们	在	一个	平底锅	和	一个	小的	面粉	和	胖的	,	和	一半	一个	品脱	热的	水

,

,

,

用少许面粉、油脂和半品脱热水，在平底锅里煎炸它们。

[ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pɔːk] [wɒz; wəz] [bɔɪld] .

and	the	same	quantity	of	the	liquor	in	which	the	pork	was	boiled	.
和	这	相同的	数量	的	这	酒	在	哪个	这	猪肉	曾是	煮沸	.

以及与煮猪肉时所用的汤汁等量的其他液体。

['ɑːftə(r)] ['kʊkɪŋ] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː]['pepə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ,

After	cooking	five	minutes	,	add	pepper	,	salt	,	and	half	a	glass	of	vinegar	,
后	烹饪	五	分钟	,	添加	胡椒	,	盐	,	和	一半	一个	玻璃	的	醋	,

煮五分钟后，加入胡椒粉、盐和半杯醋。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [pɔːk] .

and	pour	over	the	slices	of	pork	.
和	倒	超过	这	切片	的	猪肉	.

然后把酱汁浇在猪肉片上。

[biːnz] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] .

BEANS	FOR	BREAKFAST	.
豆子	为了	早餐	.

早餐吃豆子。

[ðə; ði] [biːnz] [left] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [suːp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [deɪ] [bɪˈfɔː(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pʊt] [ɪn] [pænz]

The	beans	left	from	the	soup	of	the	day	before	should	be	put	in	pans
这	豆子	左边	从	这	汤	的	这	天	前	应该	是	放	在	平底锅

[ænd; ənd] [wɔːm] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] ,

and	warmed	over	the	fire	,
和	温暖	超过	这	火	,

前一天汤里剩下的豆子应该放在锅里，用火加热。

[keə(r)] [ˈbiːɪŋ] [ˈteɪkən] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ˈskɔːtʃɪŋ] .

care	being	taken	to	prevent	them	from	scorching	.
关心	存在	已采取	到	防止	他们	从	灼热	.

已采取措施防止它们被烧焦。

[ɪn] [ðə; ði] [ˈmiːnwaɪl] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈʌnjənz] — [seɪ] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] — [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tʃɒpt] [faɪn]

In	the	meanwhile	a	few	onions	—	say	three	or	four	—	should	be	chopped	fine
在	这	同时	一个	很少	洋葱	—	说	三	或者	四	—	应该	是	切碎	美好的

[ænd; ənd] [ˈslaɪtli] [fraɪd] ,

and	slightly	fried	,
和	轻微地	油煎	,

与此同时，将几颗洋葱——比如三四个——切碎，略微翻炒一下。

[ænd; ənd] [ðen] [struːd] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [biːnz] , [wɪð] [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ]

and	then	strewed	over	the	beans	,	with	pepper	and	salt	,	and	a
和	然后	散落的	超过	这	豆子	,	和	胡椒	和	盐	,	和	一个

[ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈvɪnɪgə(r)] .

tablespoonful	of	vinegar	.
一汤匙	的	醋	.

然后将调料撒在豆子上，再撒上胡椒粉、盐和一汤匙醋。

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ðeɪ] [meɪk] [ə; eɪ] [fɜːst] - [reɪt] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ˈbrekfəst] [ɔː(r)] [ˈsʌpə(r)] [wɪð] [bred]

In	this	way	they	make	a	first	-	rate	dish	for	breakfast	or	supper	with	bread
在	这	方式	他们	制作	一个	第一的	-	速度	盘子	为了	早餐	或者	晚餐	和	面包

[ænd; ənd] [ˈkɒfi] .

and	coffee	.
和	咖啡	.

这样，他们就用面包和咖啡做成了一道一流的早餐或晚餐菜肴。

[tuː; tə] [bɔɪl] [ˈhɒmɪni] .

TO	BOIL	HOMINY	.
到	熬	玉米粥	.

煮玉米粥。

[wɒtˈevə(r)] [biː; bi] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈket(ə)l] , [fɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv] [ˈhɒmɪni] ,

Whatever	be	the	size	of	the	kettle	,	fill	it	half	full	of	hominy	,
任何	是	这	尺寸	的	这	壶	,	充满	它	一半	满的	的	玉米粥	,

无论水壶大小，都装半壶玉米粒。

[ˈkʌvərɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ˈwɔːtə(r)] [səʊ] [æz; əz] [ˈnɪəli] [tuː; tə] [fɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɒp] ;

covering	it	with	water	so	as	nearly	to	fill	it	to	the	top	;
覆盖	它	和	水	所以	作为	几乎	到	充满	它	到	这	顶部	;

用水将其完全覆盖，直至几乎注满；

[θrəʊ] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈhændfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] , [ˈəʊvə(r)] [ə; eɪ] [ˈveri] [ˈmɒdərət] [ˈfaɪə(r)] ,

throw	in	a	handful	of	salt	,	and	boil	it	,	over	a	very	moderate	fire	,
扔	在	一个	少数	的	盐	,	和	熬	它	,	超过	一个	非常	缓和	火	,

撒入一把盐，用中火煮沸。

[fɔː(r); fə(r)] [æt; ət] [liːst] [æn; ən] [ˈaʊə(r)] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈkɒnstəntli] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈskɔːtʃɪŋ] .

for	at	least	an	hour	,	stirring	it	constantly	to	prevent	scorching	.
为了	在	至少	一个	小时	,	搅拌	它	不断地	到	防止	灼热	.

至少搅拌一个小时，防止烧焦。

[tuː; tə] [fraɪ] ['hɒmɪni] .
TO FRY HOMINY .
到 炒 玉米粥 .

煎玉米粒。

[ʃʊd; ʃəd] [juː; jʊ] [hæv; həv] [tuː] [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [miːl] ,
Should you have too much of it boiled for one meal ,
应该 你 有 也 很多 的 它 煮沸 为了 一 一顿饭 ,

如果你一次煮的量太多，不够一顿饭吃，

[pleɪs] [ðə; ði] ['bæləns] [ɪn] ['ʃæləʊ] ['dɪʃɪz] — [mes] [pænz] ['biːɪŋ] [ðə; ði] [h'ændɪəst] — [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː]
place the balance in shallow dishes — mess pans being the handiest — and let it
地方 这 平衡 在 浅的 菜肴 — 混乱 平底锅 存在 这 最 — 和 让 它
[grəʊ] [kəʊld] .
grow cold .
生长 寒冷的 .

将剩余部分放入浅盘中（平底锅是最方便的），让它冷却。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] ,
When it is to be used ,
什么时候 它 是 到 是 用过的 ,

当需要使用时，

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [θriː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ;
cut it into slices about half an inch thick and three inches long ;
切 它 进入 切片 关于 一半 一个 英寸 厚的 和 三 英寸 长的 ;

将其切成约半英寸厚、三英寸长的片；

[hæv; həv] [jɔː(r); jə(r)] [fæt] [æz; əz] [hɒt] [æz; əz] ['faɪə(r)] [kæn; kən] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [slɪp] [jɔː(r); jə(r)] ['slaɪsɪz]
have your fat as hot as fire can make it ; then slip your slices
有 你的 胖的 作为 热的 作为 火 能 制作 它 ; 然后 滑 你的 切片
['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ,
into it ,
进入 它 ,

把油烧到最热，然后把肉片放进去。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [əb'teɪnz] [ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] ['kʌlə(r)] [pn] [bəuθ] [saɪdz] .
and fry it until it obtains a golden brown color on both sides .
和 炒 它 直到 它 获得 一个 金的 棕色的 颜色 在 两个都 侧面 .

煎至两面呈金黄色即可。

[wen] [juː; jʊ] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] , [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [pn] [klɒθs] , [ænd; ənd] [let] [ðə; ði] [fæt] [dreɪn] [pf] ;
When you take it out , lay it on cloths , and let the fat drain off ;
什么时候 你 拿 它 出去 , 躺 它 在 布料 , 和 让 这 胖的 流走 离开 ;

取出后，放在布上，让油脂沥干；

[ænd; ənd] , [wen] ['sɜːvɪŋ] , ['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
and , when serving , sprinkle a little salt over it .
和 , 什么时候 服务 , 撒 一个 小的 盐 超过 它 .

食用时，撒上少许盐。

[biːf] [stjuː] .
BEEF STEW .
牛肉 炖 .

炖牛肉。

[teɪk] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [biːf] [rɪ'zɜːvd] [fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] [ɔː(r)] ['brɔɪlɪŋ] ,
Take the pieces of beef reserved for frying or broiling ,
拿 这 件 的 牛肉 预订的 为了 煎炸 或者 烤制 ,

取出预留用来煎或烤的牛肉块，

[ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)][ænd; ənd][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] ;

and	cut	them	into	pieces	about	two	inches	square	and	one	inch	thick	;
和	切	他们	进入	件	关于	二	英寸	正方形	和	一	英寸	厚的	;

将它们切成约两英寸见方、一英寸厚的块;

['sprɪŋk(ə)l][ðem; ðəm] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['fraɪɪŋ] [pænz] , [wɪð]

sprinkle	them	with	pepper	and	salt	,	and	put	them	into	frying	pans	,	with
撒	他们	和	胡椒	和	盐	,	和	放	他们	进入	煎炸	平底锅	,	和

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][fæt] ;

a	little	fat	;
一个	小的	胖的	;

撒上胡椒粉和盐，放入煎锅中，加少许油;

[pleɪs] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl][hɑːf] [kʊkt] ; [ðen] [tɜːn] [ðem; ðəm]['ɪntuː][kæmp]['ket(ə)lz] ,

place	them	over	the	fire	until	half	cooked	;	then	turn	them	into	camp	kettles	,
地方	他们	超过	这	火	直到	一半	煮熟	;	然后	转动	他们	进入	营	水壶	,

将它们放在火上烤至半熟；然后将它们变成野营水壶。

['ædɪŋ] [ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɪks]['ʌnjənz] [kʌt][ɪn] ['kwɔːtəz] [tuː; tə] [iːtʃ] ['ket(ə)l] ,

adding	a	handful	of	flour	and	six	onions	cut	in	quarters	to	each	kettle	,
添加	一个	少数	的	面粉	和	六	洋葱	切	在	四分之一	到	每个	壶	,

每个锅里加入一把面粉和六个切成四瓣的洋葱，

[wɪð] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)]

with	just	enough	cold	water	to	cover
和	只是	足够的	寒冷的	水	到	覆盖

用刚好够量的冷水覆盖

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]

[	Pg	9	]
[	页	9	]

[第9页]

[ðə; ði] [miːt] ; [ˌeɪ diː 'diː]['ɔːlsəʊ][tuː; tə] [iːtʃ] ['ket(ə)l] [tuː] ['dʌz(ə)n][pə'teɪtəʊz] [pɛə] [ænd; ənd][kʌt][ɪn]

the	meat	;	add	also	to	each	kettle	two	dozen	potatoes	pared	and	cut	in
这	肉	;	添加	还	到	每个	壶	二	打	土豆	精简	和	切	在

['kwɔːtəz] .

quarters	.
四分之一	.

将肉放入锅中；每锅再加入两打削皮切成四等份的土豆。

[stjuː] ['sləʊli] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] , ['skɪmɪŋ] ['evri] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] , [fɔː(r); fə(r)] [θriː]

Stew	slowly	over	a	moderate	fire	,	skimming	every	now	and	then	,	for	three
炖	缓慢地	超过	一个	缓和	火	,	撇脂	每一个	现在	和	然后	,	为了	三

['aʊəz] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ;

hours	and	a	half	;
小时	和	一个	一半	;

用中火慢炖三个半小时，期间不时撇去浮沫;

[ðen] [stɜː(r)][ɪn] [iːtʃ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] .

then	stir	in	each	two	tablespoonsful	of	vinegar	,	and	serve	smoking	hot	.
然后	搅拌	在	每个	二	汤匙	的	醋	,	和	服务	吸烟	热的	.

然后每份加入两汤匙醋，搅拌均匀，趁热食用。

[ɔːl][kaɪndz][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] — [sʌtʃ] [æz; əz] [liːks] , ['kærəts] , ['pɑːsnips] , [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] —

All	kinds	of	vegetables	—	such	as	leeks	,	carrots	,	parsnips	,	and	turnips	—
全部	种类	的	蔬菜	—	这样的	作为	韭菜	,	胡萝卜	,	欧防风	,	和	萝卜	—

[kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðɪs] [stjuː] [wɪð] [əd'vɑːntɪdʒ] .

can	be	added	to	this	stew	with	advantage	.
能	是	额外	到	这	炖	和	优势	.

各种蔬菜，如韭菜、胡萝卜、欧洲防风草和芜菁，都可以添加到这道炖菜中，味道会更好。

['bʌb(ə)l] - [ænd; ənd] - [skwiːk] .
BUBBLE - AND - SQUEAK .
气泡 - 和 - 吱 .

泡泡和吱吱声。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən][əʊld][ænd; ənd] ['feɪvərɪt] [məʊd][ɒv; əv] ['getɪŋ] [rɪd][ɒv; əv]['bɪts][ɒv; əv] [kɔːnd] [biːf]
This is an old and favorite mode of getting rid of bits of corned beef
这 是 一个 老的 和 最喜欢的 模式 的 获得 摆脱 的 比特 的 咸 牛肉
[ə'mʌŋ] [gʊd] ['haʊswaɪvz] [æt; ət][həʊm] ,
among good housewives at home ,
之中 好的 家庭主妇 在 家 ,

这是贤惠的家庭主妇们处理剩余咸牛肉的一种古老而又常用的方法。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [ˌædvən'teɪdʒəsli] [ˌɪntrə'djuːst] ['ɪntuː][kæmp] .
and can be advantageously introduced into camp .
和 能 是 有利地 介绍 进入 营 .

可以有效地引入营地。

['eni] ['piːsɪz] [ɒv; əv][kəʊld] [kɔːnd] [ɔː(r)][sɔːlt] [biːf] [ðæt] [meɪ] [biː; bi][ɒn][hænd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt]['ɪntuː]
Any pieces of cold corned or salt beef that may be on hand should be cut into
任何 件 的 寒冷的 咸 或者 盐 牛肉 那 可能 是 在 手 应该 是 切 进入
['slaɪsɪz][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['pepə(r)] ;
slices and sprinkled with pepper ;
切片 和 撒上 和 胡椒 ;

手边如果有任何冷的咸牛肉或腌牛肉，应切成片，撒上胡椒粉；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn] , [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [griːs] [ɔː(r)][fæt] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm]
then put them in a pan , with a little grease or fat , and fry them
然后 放 他们 在 一个 平底锅 , 和 一个 小的 润滑脂 或者 胖的 , 和 炒 他们
['slaɪtli] .
slightly .
轻微地 .

然后将它们放入平底锅中，加少许油脂，稍微煎一下。

[bɔɪl][sʌm; səm] ['kæbɪdʒ] , [ænd; ənd] [skwiːz] [ˌaɪ 'tiː][kwaɪt][draɪ] ; [ðen] [kʌt][ˌaɪ 'tiː][ʌp] ['veri] [faɪn] ,
Boil some cabbage , and squeeze it quite dry ; then cut it up very fine ,
熬 一些 卷心菜 , 和 挤 它 相当 干燥 ; 然后 切 它 向上 非常 美好的 ,

将卷心菜煮熟，挤干水分，然后切成细丝。

[ænd; ənd] [sɜːv] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [biːf] [wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] , [fɜːst] ['siːzənɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]
and serve a piece of beef with a spoonful of cabbage , first seasoning it
和 服务 一个 片 的 牛肉 和 一个 一勺 的 卷心菜 , 第一的 调料 它
[wɪð] ['pepə(r)] ,
with pepper ,
和 胡椒 ,

将一块牛肉和一勺卷心菜一起盛盘，卷心菜要先用胡椒粉调味。

[sɔːlt] , [ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] .
salt , and vinegar .
盐 , 和 醋 .

盐和醋。

[brə'zɪlɪən] [stjuː] .
BRAZILIAN STEW .
巴西人 炖 .

巴西炖菜。

[teɪk] [ʃɪnz] [ɔː(r)][legz][ɒv; əv] [biːf] ;
Take shins or legs of beef ;
拿 小腿 或者 腿 的 牛肉 ;

取牛胫或牛腿肉；

[kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ɔː(r)] ['piːsɪz] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɪn] [weɪt] ,

cut	**them**	**into**	**slices**	**or**	**pieces**	**two**	**or**	**three**	**ounces**	**in**	**weight**	**,**
切	他们	进入	切片	或者	件	二	或者	三	盎司	在	重量	,

将它们切成两三盎司重的片或块，

[ɔː(r)] [ə'baʊt] [ðə; ðiː] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] ; [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [ðem; ðəm]

or	**about**	**the**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**;**	**dip**	**them**	**in**	**vinegar**	**,**	**and**	**throw**	**them**
或者	关于	这	尺寸	的	一个	蛋	;	蘸	他们	在	醋	,	和	扔	他们

['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] ,

into	**a**	**kettle**	**,**
进入	一个	壶	,

或者像鸡蛋那么大；把它们蘸上醋，然后扔进水壶里。

[wɪð] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['ʌnjənz] [slaɪst] , [bʌt; bət] [nəʊ] ['wɔːtə(r)] .

with	**a**	**dozen**	**onions**	**sliced**	**,**	**but**	**no**	**water**	**.**
和	一个	打	洋葱	切片	,	但	不	水	.

放了十几个切片的洋葱，但没有水。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['faɪə(r)] [frɒm; frəm] [θriː] [tuː; tə] [fɔː(r)] ['aʊəz] ;

Let	**it**	**stand**	**over**	**a**	**very**	**slow**	**fire**	**from**	**three**	**to**	**four**	**hours**	**;**
让	它	站立	超过	一个	非常	慢的	火	从	三	到	四	小时	;

用小火慢烤三到四个小时；

[ðen] ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

then	**season**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
然后	季节	和	胡椒	和	盐	,	和	服务	热的	.

然后加入胡椒粉和盐调味，趁热食用。

[sʌm; səm] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [slaɪst] [ɔː(r)] ['kwɔːtəd] , [wɪl] [biː; bi] [ə; eɪ] [greɪt] [ə'dɪʃ(ə)n] ;

Some	**boiled**	**potatoes**	**,**	**sliced**	**or**	**quartered**	**,**	**will**	**be**	**a**	**great**	**addition**	**;**
一些	煮沸	土豆	,	切片	或者	四分	,	将要	是	一个	伟大的	添加	;

加些煮熟的土豆，切片或切成块，会很不错；

[bʌt; bət] [ðə; ðiː] ['prɪnsəp(ə)l] [θɪŋ] [tuː; tə] [biː; bi] [əb'zɜːvd] [ɪz] [ðæt] [ðə; ðiː] ['faɪə(r)] [biː; bi] [ə; eɪ] ['mɒdərət]

but	**the**	**principal**	**thing**	**to**	**be**	**observed**	**is**	**that**	**the**	**fire**	**be**	**a**	**moderate**
但	这	主要的	事物	到	是	观察到	是	那	这	火	是	一个	缓和

[wʌn] .

one	**.**
一	.

但最重要的是，火势要适中。

[kɔːnd] [biːf] [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] .

CORNED	**BEEF**	**AND**	**CABBAGE**	**.**
咸	牛肉	和	卷心菜	.

咸牛肉和卷心菜。

[ðə; ðiː] [sɔːlt] [biːf] ['fɜːnɪʃt] [ðə; ðiː] ['ɑːmi] [ɪz] [ɒv; əv] [ðə; ðiː] ['veri] [best] ['kærəktə(r)] ;

The	**salt**	**beef**	**furnished**	**the**	**army**	**is**	**of**	**the**	**very**	**best**	**character**	**;**
这	盐	牛肉	提供	这	军队	是	的	这	非常	最好的	特点	;

提供给军队的咸牛肉品质上乘；

['rɑːðə(r)] [tuː] ['haɪli] ['ɪmprɛgneɪtɪt] [wɪð] [sɔːlt] , [pə'hæps] — [ə; eɪ] [fɔːlt] ['iːzəli] ['remədid] , [haʊ'evə(r)] ,

rather	**too**	**highly**	**impregnated**	**with**	**salt**	**,**	**perhaps**	**—**	**a**	**fault**	**easily**	**remedied**	**,**	**however**	**,**
相当	也	高度	受精	和	盐	,	也许	—	一个	过错	容易地	已补救	,	然而	,

或许是盐分过高——不过这个问题很容易解决。

[baɪ] ['səʊkɪŋ] [ɪn] [freʃ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

by	**soaking**	**in**	**fresh**	**water**	**over**	**night**	**.**
经过	浸泡	在	新鲜的	水	超过	夜晚	.

用清水浸泡过夜。

[wen] [ə'baʊt][tu:; tə][bɔɪl][ˌaɪ 'ti:] , [rɪ'nju:] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kli:n] [ænd; ənd][kəʊld] ,

When	about	to	boil	it	,	renew	the	water	,	which	should	be	clean	and	cold	,
什么时候	关于	到	熬	它	,	更新	这	水	,	哪个	应该	是	干净的	和	寒冷的	,

准备烧水时，更换干净的冷水。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)][fɔ:(r); fə(r)] [θri:] ['aʊəz] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f] ,

and	place	it	over	a	moderate	fire	for	three	hours	and	a	half	,
和	地方	它	超过	一个	缓和	火	为了	三	小时	和	一个	一半	,

将其放在中火上烤三个半小时，

['skɪmɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] ['keəfəli] ['evri] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] .

skimming	it	carefully	every	fifteen	minutes	.
撇脂	它	小心	每一个	十五	分钟	.

每隔十五分钟仔细浏览一遍。

[baɪ] [ðɪs] [mi:nz] ['əʊnli][kæn; kən][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd] [blʌd] [bi:; bi] [drɔ:n] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'ti:] ,

By	this	means	only	can	the	salt	and	blood	be	drawn	from	it	,
经过	这	方法	仅有的	能	这	盐	和	血	是	绘制	从	它	,

只有通过这种方法才能从中提取出盐和血。

[ænd; ənd][ðə; ði] [mi:t] ['rendəd] ['tendə(r)] .

and	the	meat	rendered	tender	.
和	这	肉	渲染	投标	.

肉质变得软嫩。

['ɑ:ftə(r)][ˌaɪ 'ti:][hæz; həz] [bi:n] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][æt; ət] [li:st] [tu:] ['aʊəz] ,

After	it	has	been	on	the	fire	at	least	two	hours	,
后	它	有	到过	在	这	火	在	至少	二	小时	,

在火上烧至少两个小时后，

[ˌeɪ di: 'di:][æz; əz] [mʌtʃ] ['kæbɪdʒ] [æz; əz] [wɪl] [fɪl] [ðə; ði][pɒt][tu:; tə] [i:tʃ] ['ket(ə)l] ,

add	as	much	cabbage	as	will	fill	the	pot	to	each	kettle	,
添加	作为	很多	卷心菜	作为	将要	充满	这	锅	到	每个	壶	,

每个水壶里都要加入足量的卷心菜，直到装满为止。

['teɪkɪŋ] [aʊt][ə; eɪ]['pɔ:ʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] ,

taking	out	a	portion	of	the	water	,
采取	出去	一个	部分	的	这	水	,

取出一部分水，

[səʊ][æz; əz][tu:; tə][bi:; bi]['eɪb(ə)l][tu:; tə][get][ɪn] [ɪ'nʌf] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [həʊl] ['kʌmpəni] ,

so	as	to	be	able	to	get	in	enough	for	the	whole	company	,
所以	作为	到	是	有能力的	到	得到	在	足够的	为了	这	所有的	公司	,

以便能够为整个公司采购到足够的数量，

[ɔ:(r)][dɪ'vaɪdɪŋ][ðə; ði] [mi:t] ['ɪntu:][mɔ:(r)]

or	dividing	the	meat	into	more
或者	分割	这	肉	进入	更多的

或者将肉分成更多份

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	10	]
[	页	-	]

[第10页]

['ket(ə)lz] [ɪf] ['nesəsəri] .

kettles	if	necessary	.
水壶	如果	必要的	.

必要时可使用烧水壶。

[bɔɪl]['dʒentli][fɔ:(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f]['ɑ:ftə(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] .

Boil	gently	for	an	hour	and	a	half	after	adding	the	cabbage	.
熬	轻轻地	为了	一个	小时	和	一个	一半	后	添加	这	卷心菜	.

加入卷心菜后，用小火煮一个半小时。

[tuː; tə] [kʊk] ['beɪkən] .

TO	COOK	BACON	.
到	厨师	熏肉	.

煎培根。

['beɪkən][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [wɒʃt] [ænd; ənd] [skreɪpt] [ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][səʊk][ɔːl] [naɪt] .

Bacon	should	be	well	washed	and	scraped	and	put	to	soak	all	night	.
熏肉	应该	是	出色地	洗过	和	刮擦	和	放	到	浸泡	全部	夜晚	.

培根应该洗净刮干净，浸泡一整夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][bɔɪl] ['sləʊli] ; ['sɪmərɪŋ] [ɪz]['betə(r)] .

In	the	morning	,	put	it	to	boil	slowly	;	simmering	is	better	.
在	这	早晨	,	放	它	到	熬	缓慢地	;	煨煮	是	更好的	.

早上用小火慢慢煮沸；用小火慢炖效果更好。

['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][wʌns] [bɔɪld] , [θrəʊ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [ɒf] [ænd; ənd] [fɪl] [ʌp] [wɪð] [freʃ] ['wɔːtə(r)] ;

After	it	has	once	boiled	,	throw	the	water	off	and	fill	up	with	fresh	water	;
后	它	有	一次	煮沸	,	扔	这	水	离开	和	充满	向上	和	新鲜的	水	;

水烧开后，倒掉水，重新注入清水；

[ðen] [let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] .

then	let	it	simmer	for	three	hours	.
然后	让	它	煨	为了	三	小时	.

然后让它小火慢炖三个小时。

[wen] ['θʌrəli] [dʌn] , [ðə; ði][raɪnd] ['kɒmz] [ɒf] ['iːzəli] , [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [teɪsts] [freʃ]

When	thoroughly	done	,	the	rind	comes	off	easily	,	and	the	meat	tastes	fresh
什么时候	彻底	完毕	,	这	果皮	来	离开	容易地	,	和	这	肉	口味	新鲜的

[ænd; ənd] [swiːt] .

and	sweet	.
和	甜的	.

煮熟后，猪皮很容易剥掉，肉质鲜嫩香甜。

['fraɪɪŋ] ['beɪkən] .

FRYING	BACON	.
煎炸	熏肉	.

煎培根。

[ðə; ði] [greɪt] ['siːkrət][ɪn] ['fraɪɪŋ] [ɪz][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][fæt][æz; əz][hɒt][æz; əz]['faɪə(r)] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]

The	great	secret	in	frying	is	to	have	the	fat	as	hot	as	fire	will	make	it
这	伟大的	秘密	在	煎炸	是	到	有	这	胖的	作为	热的	作为	火	将要	制作	它

[bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði]['ɑːtɪk(ə)l][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

before	putting	the	article	to	be	cooked	into	it	.
前	推杆	这	文章	到	是	煮熟	进入	它	.

煎炸的秘诀在于，在将食材放入油中之前，要把油烧到极高的温度。

[ðə; ði]['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt][ɪz][tuː; tə][kləʊz] [ʌp][ðə; ði] [pɔːrz] [ɒv; əv][ðə; ði] [fleʃ] [æt; ət][wʌns] ,

The	object	is	to	close	up	the	pores	of	the	flesh	at	once	,
这	目的	是	到	关闭	向上	这	毛孔	的	这	肉	在	一次	,

目的是立即闭合皮肤毛孔。

[ænd; ənd] [prɪ'vent] [ðə; ði][fæt][frɒm; frəm] ['penətreɪtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , ['rendərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['griːsi] [ænd; ənd]

and	prevent	the	fat	from	penetrating	it	,	rendering	it	greasy	and
和	防止	这	胖的	从	渗透	它	,	渲染	它	腻	和

[ˌɪndɪ'dʒestəbl] .

indigestible	.
难以消化的	.

并阻止脂肪渗入其中，使其变得油腻且难以消化。

['ɑːftə(r)][ðə; ði]['beɪkən][ɪz] [wel] [səʊkt] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][krɪsp] .

After	the	bacon	is	well	soaked	,	cut	it	into	thin	slices	,	and	fry	it	crisp	.
后	这	熏肉	是	出色地	浸泡过	,	切	它	进入	薄的	切片	,	和	炒	它	脆	.

培根充分浸泡后，切成薄片，煎至酥脆。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld]['beɪkən] , [slaɪs][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] ,

If	it	is	cold	bacon	,	slice	it	into	a	pan	,
如果	它	是	寒冷的	熏肉	,	片	它	进入	一个	平底锅	,

如果是冷培根，就把它切片放入平底锅里。

['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [bred] [krʌmz] — [steɪl] [bred] ['greɪtɪd] — [ˌeɪ diː 'diː] ['veri] ['lɪt(ə)l][fæt] ,

cover	it	with	bread	crumbs	—	stale	bread	grated	—	add	very	little	fat	,
覆盖	它	和	面包	面包屑	—	陈旧	面包	磨碎的	—	添加	非常	小的	胖的	,

在上面撒上面包屑——用磨碎的隔夜面包屑——少许油脂，

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['mɪnɪts] ; [ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ,

and	put	it	over	a	quick	fire	for	four	or	five	minutes	;	then	turn	it	,
和	放	它	超过	一个	快的	火	为了	四	或者	五	分钟	;	然后	转动	它	,

放在火上快速烤四五分钟；然后翻面，

[ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] .

and	cook	the	other	side	.
和	厨师	这	其他	边	.

然后煎另一面。

['beɪkən] , ['dʒɜːmən] [staɪl] .

BACON	,	GERMAN	STYLE	.
熏肉	,	德语	风格	.

德式培根。

[wen] [ðə; ði]['beɪkən][ɪz] ['pɑːbɔil] , [kliːn] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] , ['teɪkɪŋ] [ɒf] [ðə; ði][raɪnd][ænd; ənd][ɔːl]

When	the	bacon	is	parboiled	,	clean	it	thoroughly	,	taking	off	the	rind	and	all
什么时候	这	熏肉	是	半熟	,	干净的	它	彻底	,	采取	离开	这	果皮	和	全部

[ðə; ði] [bəʊnz] ;

the	bones	;
这	骨头	;

培根煮至半熟后，彻底清洗干净，去除猪皮和所有骨头；

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [kliːn] [pænz] , ['kʌtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][strɪps] ,

put	it	into	clean	pans	,	cutting	it	into	strips	,
放	它	进入	干净的	平底锅	,	切割	它	进入	条状物	,

把它放入干净的平底锅中，切成条状。

[wɪð] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

with	enough	water	to	cover	the	bottom	of	the	pan	,	place	it	in	the	oven	,
和	足够的	水	到	覆盖	这	底部	的	这	平底锅	,	地方	它	在	这	烤箱	,

在锅底倒入足够的水，盖住锅底，然后放入烤箱。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [beɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði][tɒp][ɪz] [braʊn] ,

and	let	it	bake	until	the	top	is	browned	,
和	让	它	烤	直到	这	顶部	是	棕色	,

烤至表面呈金黄色即可。

['beɪstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪn][ðə; ði] ['miːnwaɪl] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪts] ['bɜːnɪŋ] [ɔː(r)] [bɪ'kʌmɪŋ]

basting	it	with	the	liquid	in	the	meanwhile	to	prevent	its	burning	or	becoming
涂抹	它	和	这	液体	在	这	同时	到	防止	它是	燃烧	或者	成为

[draɪ] .

dry	.
干燥	.

与此同时，要不断用液体涂抹，以防止烧焦或变干。

['bɔɪlɪŋ] [pə'teɪtəʊz] .

BOILING	POTATOES	.
沸腾	土豆	.

煮土豆。

['evri] [kʊk] [θɪŋks] [hiː; hi][kæn; kən] [kʊk] [pə'teɪtəʊz] ,

Every	cook	thinks	he	can	cook	potatoes	,
每一个	厨师	思考	他	能	厨师	土豆	,

每个厨师都认为自己会做土豆，

[bʌt; bət][ðə; ði]['nʌmbə(r)] [ðæt] [kæn; kən] [kʊk] [ðem; ðəm] [wel] [ɪz] ['veri] [smɔːl] .

but	the	number	that	can	cook	them	well	is	very	small	.
但	这	数字	那	能	厨师	他们	出色地	是	非常	小的	.

但能把它们烹饪好的厨师却很少。

[pʊt][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] , [wɪð] [ðeə(r)][skɪnz][ɒn] , ['ɪntuː][ðə; ði]['ket(ə)l] , [fɜːst] ['wɒʃɪŋ] [ðem; ðəm] ;

Put	the	potatoes	,	with	their	skins	on	,	into	the	kettle	,	first	washing	them	;
放	这	土豆	,	和	他们的	皮肤	在	,	进入	这	壶	,	第一的	洗涤	他们	;

将土豆连皮一起放入锅中，先将土豆洗净；

[ðen] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [θrəʊ] [ɪn][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv][sɔːlt] ,

then	fill	it	with	cold	water	,	throw	in	a	handful	of	salt	,
然后	充满	它	和	寒冷的	水	,	扔	在	一个	少数	的	盐	,

然后装满冷水，再撒入一把盐。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] .

and	put	it	on	the	fire	.
和	放	它	在	这	火	.

然后把它放在火上。

[wen] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][bɔɪlz] , [θrəʊ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [tʃek] [ˌaɪ 'tiː] ;

When	the	water	boils	,	throw	in	a	little	cold	water	to	check	it	;
什么时候	这	水	沸腾	,	扔	在	一个	小的	寒冷的	水	到	查看	它	;

水烧开后，倒入少量冷水检查一下；

[duː; də][səʊ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [taɪmz] .

do	so	two	or	three	times	.
做	所以	二	或者	三	时代	.

这样做两到三次。

[wen] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['nɪəli] [kʊkt] , [pɔː(r)] [ɒf] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,

When	the	potatoes	are	very	nearly	cooked	,	pour	off	all	the	water	,
什么时候	这	土豆	是	非常	几乎	煮熟	,	倒	离开	全部	这	水	,

土豆快煮熟时，倒掉所有的水。

[ænd; ənd][stænd][ðə; ði]['ket(ə)l]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] [stiːm] [ɪ'væpəreɪts] .

and	stand	the	kettle	over	the	fire	until	the	steam	evaporates	.
和	站立	这	壶	超过	这	火	直到	这	蒸汽	蒸发	.

将水壶放在火上，直到蒸汽蒸发。

[ɪf] [ðɪs] [dʌz] [nɒt] [meɪk] [ðem; ðəm] ['miːli] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [fɔːlt] [ɒv; əv][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] .

If	this	does	not	make	them	mealy	it	is	the	fault	of	the	potatoes	.
如果	这	做	不是	制作	他们	粉状	它	是	这	过错	的	这	土豆	.

如果这样还不能使它们变得粉粉的，那就是土豆的问题了。

[ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ʃʊd; ʃəd]['ɔːlweɪz][biː; bi] [pɪkt] [aʊt][ɒv; əv]['juːnɪfɔːm][saɪz][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['ket(ə)l] ,

The	potatoes	should	always	be	picked	out	of	uniform	size	for	each	kettle	,
这	土豆	应该	总是	是	挑选	出去	的	制服	尺寸	为了	每个	壶	,

每个煮锅里要用的土豆都应该挑选大小均匀的。

[æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl][mɔː(r)] ['iːkwəli] .

as	they	boil	more	equally	.
作为	他们	熬	更多的	同样地	.

因为它们沸腾得更均匀。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	11	]
[	页	-	]

[fraɪd] [pə'teɪtəʊz] .
FRIED **POTATOES** **.**
油煎 土豆 .

炸土豆。

[kʌt] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɑːf]
Cut **the** **vegetable** **into** **thin** **slices** **and** **throw** **them** **into** **cold** **water** **for** **half**
切 这 蔬菜 进入 薄的 切片 和 扔 他们 进入 寒冷的 水 为了 一半
[æn; ən]['aʊə(r)] ;
an **hour** **;**
一个 小时 ;

将蔬菜切成薄片，放入冷水中浸泡半小时；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][fæt] ['hɪsɪŋ] [hɒt] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ə'kwaɪə(r)][ə; eɪ]
then **put** **them** **into** **fat** **hissing** **hot** **,** **and** **fry** **them** **until** **they** **acquire** **a**
然后 放 他们 进入 胖的 嘶嘶声 热的 , 和 炒 他们 直到 他们 获得 一个
['gəʊldən][hjuː] .
golden **hue** **.**
金的 色调 .

然后将它们放入滚烫的油中，炸至金黄色。

[sʌm; səm] [p'ɜːsənz] [kʌt][ðem; ðəm]['əʊnli]['ɪntuː] ['kwɔːtəz] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][nɪə(r)][səʊ][krɪsp]
Some **persons** **cut** **them** **only** **into** **quarters** **,** **but** **they** **are** **not** **near** **so** **crisp**
一些 人 切 他们 仅有的 进入 四分之一 , 但 他们 是 不是 靠近 所以 脆
[ænd; ənd][naɪs] .
and **nice** **.**
和 好的 .

有些人只把它们切成四块，但那样就远没有切成四块那么酥脆可口了。

[tuː; tə] [bɔɪl] [raɪs] .
TO **BOIL** **RICE** **.**
到 熬 米 .

煮米饭。

[fɪl] [ə; eɪ][kæmp]['ket(ə)l][wʌn] - [θɜːd] [fʊl] [ɒv; əv][raɪs] , [wel] [wɒʃt] [ænd; ənd] [kliːnd] ,
Fill **a** **camp** **kettle** **one** **-** **third** **full** **of** **rice** **,** **well** **washed** **and** **cleaned** **,**
充满 一个 营 壶 一 - 第三 满的 的 米 , 出色地 洗过 和 已清洗 ,

将洗净干净的大米装入野营水壶三分之一满，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [fɪl] [wɪ'ðɪn] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]['ket(ə)l]
and **add** **water** **enough** **to** **fill** **within** **an** **inch** **of** **the** **top** **of** **the** **kettle**
和 添加 水 足够的 到 充满 之内 一个 英寸 的 这 顶部 的 这 壶
;
;
;

加水至距离水壶顶部一英寸处；

[let][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ['dʒentli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði][raɪs] [ɪz] [kwaɪt] [sɒft] .
let **it** **boil** **gently** **,** **stirring** **constantly** **until** **the** **rice** **is** **quite** **soft** **.**
让 它 熬 轻轻地 , 搅拌 不断地 直到 这 米 是 相当 柔软的 .

小火慢煮，不断搅拌，直到米饭完全软烂。

[ɪf] [ə; eɪ] [fɔːls] ['bɒtəm] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['ket(ə)l][ɪz] [juːst] ,
If **a** **false** **bottom** **for** **the** **kettle** **is** **used** **,**
如果 一个 错误的 底部 为了 这 壶 是 用过的 ,

如果水壶底部是假的，

[ɔːl]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv] ['bɜːnɪŋ] [ðə; ði][raɪs] [wɪl] [biː; bi] [ə'vɔɪdɪd] ; [ɪf] [nɒt] ,
all **danger** **of** **burning** **the** **rice** **will** **be** **avoided** **;** **if** **not** **,**
全部 危险 的 燃烧 这 米 将要 是 避免 ; 如果 不是 ,

这样就能避免米饭烧焦的危险；否则，

[greɪt] [keə(r)][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] ['skɔːtʃɪŋ] [baɪ]['kɒnstənt] ['stɜːrɪŋ] .

great	care	must	be	taken	to	keep	it	from	scorching	by	constant	stirring	.
伟大的	关心	必须	是	已采取	到	保持	它	从	灼热	经过	持续的	搅拌	.

必须小心，不断搅拌以免烧焦。

[wen] [ðə; ðɪ][raɪs][ɪz] [kʊkt] , [tɜːn] [ðə; ðɪ]['kɒntents][ɒv; əv][ðə; ðɪ]['ket(ə)l]['ɪntuː][ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ɔː(r)]

When	the	rice	is	cooked	,	turn	the	contents	of	the	kettle	into	a	cullender	or
什么时候	这	米	是	煮熟	,	转动	这	内容	的	这	壶	进入	一个	滤器	或者

[kɔːs] ['taʊəl] ,

coarse	towel	,
粗	毛巾	,

米饭煮熟后，将锅里的米饭倒入滤网或粗毛巾中沥干水分。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['ræpɪdli] [θruː] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['kʌp(ə)l][ɒv; əv][peɪlz][ɒv; əv] [freʃ] [kəʊld]['wɔːtə(r)] .

and	pour	rapidly	through	it	a	couple	of	pails	of	fresh	cold	water	.
和	倒	快速	通过	它	一个	夫妻	的	水桶	的	新鲜的	寒冷的	水	.

然后迅速地向其中倒入几桶新鲜的冷水。

[let] [ˌaɪ 'tiː][streɪn] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ðə; ðɪ][raɪs][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] ['ket(ə)l] ,

Let	it	strain	,	and	then	put	the	rice	in	a	clean	kettle	,
让	它	拉紧	,	和	然后	放	这	米	在	一个	干净的	壶	,

让它沥干水分，然后将米放入干净的锅中。

[wɪtʃ] [ɪz] [pleɪst] [nɪə(r)][ðə; ðɪ]['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ðɪ][raɪs][ɪz][kwaɪt][draɪ] .

which	is	placed	near	the	fire	until	the	rice	is	quite	dry	.
哪个	是	放置	靠近	这	火	直到	这	米	是	相当	干燥	.

将米饭放在火边，直到米饭完全变干。

[sɜːv] [hɒt][ɔː(r)][kəʊld] , [wɪð] [mə'læsɪz] , [æz; əz] [meɪ] [biː; bi][məʊst] [kən'viːniənt] .

Serve	hot	or	cold	,	with	molasses	,	as	may	be	most	convenient	.
服务	热的	或者	寒冷的	,	和	糖蜜	,	作为	可能	是	最多	方便的	.

可热食或冷食，并可根据个人喜好搭配糖蜜。

[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] ['kɒfi] .

TO	PREPARE	COFFEE	.
到	准备	咖啡	.

准备咖啡。

[ɒv; əv][ɔːl][ðə; ðɪ]['ɑːtɪk(ə)lz][ɒv; əv]['daɪət][ə'fɔːd; ə'fɔrd][ðə; ðɪ]['səʊldʒə(r)] [nʌn] [ɪz][mɔː(r)][ɪm'pɔːt(ə)nt][ɔː(r)]

Of	all	the	articles	of	diet	afforded	the	soldier	none	is	more	important	or
的	全部	这	文章	的	饮食	提供	这	士兵	没有任何	是	更多的	重要的	或者

['pɒpjələ(r)][ðæn; ðən][hɪz; ɪz] ['kɒfi] .

popular	than	his	coffee	.
受欢迎的	比	他的	咖啡	.

在士兵的所有饮食中，没有比咖啡更重要、更受欢迎的了。

[ðə; ðɪ]['əʊpən][tɪn][pænz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɑː(r); ə(r)] ['sɪŋgjələli] [ʌn'fɪt] , ['weɪstɪŋ] , ['iːv(ə)n]

The	open	tin	pans	used	for	roasting	it	are	singularly	unfit	,	wasting	,	even
这	打开	锡	平底锅	用过的	为了	烘焙	它	是	单独地	不合格	,	浪费	,	甚至

[wen] ['regjələli] [bɜːnt] ,

when	regularly	burnt	,
什么时候	经常	烧焦的	,

用来烤这种食物的敞口锡锅非常不合适，即使经常烧焦也会造成浪费。

[ðə; ðɪ] ['freɪgrəns] [ɔː(r)][ə'rəʊmə] , [wɪtʃ] [fɔːmz] [ðə; ðɪ] [tʃiːf] ['vɜːtʃuː][ɒv; əv][ðə; ðɪ][drɪŋk] .

the	fragrance	or	aroma	,	which	forms	the	chief	virtue	of	the	drink	.
这	香味	或者	香气	,	哪个	表格	这	首席	美德	的	这	喝	.

香气或香味，是这种饮品的主要优点。

[tuː; tə] [əbˈteɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈrəʊstə(r)] , [ˈkɒfi] [mɪl] , [ænd; ənd] [ˈstreɪnə(r)] , [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ðə; ði] [fɜːst]

To	obtain	a	small	roaster	,	coffee	mill	,	and	strainer	,	should	be	the	first
到	获得	一个	小的	焙烧炉	,	咖啡	磨	,	和	滤网	,	应该	是	这	第一的

[ˈefət] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kʊk] ,

effort	of	the	cook	,
努力	的	这	厨师	,

厨师首先应该做的就是购置一台小型烘焙机、一台咖啡研磨机和一台滤网。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [best] [ˈaʊtleɪ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈkʌmpəni] [fʌnd] .

and	the	best	outlay	of	the	company	fund	.
和	这	最好的	支出	的	这	公司	基金	.

以及公司资金的最佳支出。

[ɪf] , [haʊˈevə(r)] , [ˈsɜːkəmstənsɪz] [prɪˈvent] [ðæt] , [juːz] [wɒt] [ɪz] [ˈgɪv(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] [best] [ədˈvɑːntɪdʒ] .

If	,	however	,	circumstances	prevent	that	,	use	what	is	given	to	the	best	advantage	.
如果	,	然而	,	情况	防止	那	,	使用	什么	是	给定	到	这	最好的	优势	.

但是，如果情况不允许这样做，那就应该充分利用现有条件。

[ɪn] [ˈrəʊstɪŋ] [ˈkɒfi] , [greɪt] [keə(r)] [mʌst; məst] [biː; bi] [bɪˈstəʊd] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ɪts] [ˈbɜːnɪŋ] .

In	roasting	coffee	,	great	care	must	be	bestowed	to	prevent	its	burning	.
在	烘焙	咖啡	,	伟大的	关心	必须	是	授予	到	防止	它是	燃烧	.

烘焙咖啡时，必须格外小心，防止咖啡粉烧焦。

[tuː; tə] [əˈvɔɪd] [ðɪs] , [sʌm; səm] [juːz] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [fæt] , [ænd; ənd] [ˈʌðə(r)z] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl]

To	avoid	this	,	some	use	a	little	fat	,	and	others	add	a	tablespoonful
到	避免	这	,	一些	使用	一个	小的	胖的	,	和	其他的	添加	一个	一汤匙

[ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] ;

of	sugar	;
的	糖	;

为了避免这种情况，有些人会加一点油脂，还有些人会加一汤匙糖；

[ænd; ənd] [ɔːl] [stɜː(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈkɒnstəntli] , [ˈəʊvə(r)] [ə; eɪ] [ˈveri] [sləʊ] [ˈfaɪə(r)] .

and	all	stir	it	constantly	,	over	a	very	slow	fire	.
和	全部	搅拌	它	不断地	,	超过	一个	非常	慢的	火	.

用小火不断搅拌。

[wen] [wel] [braʊn] , [ˈkʌvə(r)] [ɪˈmiːdiətli] [wɪð] [ə; eɪ] [dæmp] [klɒθ] , [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə]

When	well	browned	,	cover	immediately	with	a	damp	cloth	,	and	allow	it	to
什么时候	出色地	棕色	,	覆盖	立即地	和	一个	潮湿	布	,	和	允许	它	到

[kuːl] ;

cool	;
凉爽的	;

煎至金黄色后，立即用湿布盖住，让其冷却；

[ðen] [graɪnd] [ˌaɪ ˈtiː] , [ˈpɑːsɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ðə; ði] [mɪl] [twaɪs] .

then	grind	it	,	passing	it	through	the	mill	twice	.
然后	研磨	它	,	通过	它	通过	这	磨	两次	.

然后将其研磨，经过两次研磨机。

[ðə; ði] [ˈket(ə)lz] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [prɪˈpeəd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈpɜːfɪktli] [kliːnd] ,

The	kettles	in	which	it	is	to	be	prepared	should	be	perfectly	cleaned	,
这	水壶	在	哪个	它	是	到	是	准备	应该	是	完美	已清洗	,

用来烹煮这道菜的锅必须彻底清洗干净。

[ænd; ənd] [ˈskaʊərd] [ˌɪnˈsaɪd] [ænd; ənd] [aʊt] [wɪð] [ˈæʃɪz] [ænd; ənd] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] , [ˈskɔːldɪŋ] [ðem; ðəm]

and	scoured	inside	and	out	with	ashes	and	hot	water	,	scalding	them
和	彻底清洗	里面	和	出去	和	灰烬	和	热的	水	,	烫	他们

[bɪˈfɔː(r)] [ˈjuːzɪŋ] .

before	using	.
前	使用	.

使用前，用灰烬和热水里里外外彻底擦洗，并烫烫。

[ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [freʃ] [ænd; ənd] ['pɜ:fɪktli] [klɪə(r)] .

The	water	should	be	fresh	and	perfectly	clear	.
这	水	应该	是	新鲜的	和	完美	清除	.

水质应该清澈甘甜。

[fɪl] [ðə; ði]['ket(ə)lz] ['veri] ['nɪəli] [tu:; tə][ðə; ði][tɒp] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ][brɪsk]['faɪə(r)]

Fill	the	kettles	very	nearly	to	the	top	,	and	place	them	over	a	brisk	fire
充满	这	水壶	非常	几乎	到	这	顶部	,	和	地方	他们	超过	一个	轻快	火

[tu:; tə][bɔɪl] .

to	boil	.
到	熬	.

将水壶装满至接近壶口，放在旺火上烧开。

[waɪlst] ['bɔɪlɪŋ] , [θrəʊ]

Whilst	boiling	,	throw
而	沸腾	,	扔

水沸腾时，扔掉

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	12	]
[	页	-	]

[第12页]

[ɪn][ðə; ði] ['kɒfi] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['slaɪtli] ['mɔɪsnd] [bɪ'fɔ:(r)] [wɪð] [wɔ:m] ([nɒt][hɒt]) ['wɔ:tə(r)] ;

in	the	coffee	,	which	should	be	slightly	moistened	before	with	warm	(	not	hot	)	water	;
在	这	咖啡	,	哪个	应该	是	轻微地	湿润	前	和	温暖的	(	不是	热的	)	水	;

咖啡粉在使用前应先用温水（不要用热水）稍微润湿;

[ænd; ənd] , ['stɜ:rɪŋ] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] , [let][ˌaɪ 'ti:][bɔɪl] [ʌp] ['brɪskli] [fɔ:(r); fə(r)] [tu:] ['mɪnɪts] ;

and	,	stirring	it	into	the	water	,	let	it	boil	up	briskly	for	two	minutes	;
和	,	搅拌	它	进入	这	水	,	让	它	熬	向上	轻快地	为了	二	分钟	;

然后将其倒入水中，快速煮沸两分钟;

[ðen] [dæʃ] [ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] [freʃ] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [teɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)]

then	dash	in	a	cup	of	cold	fresh	water	,	and	take	it	off	the	fire
然后	短跑	在	一个	杯子	的	寒冷的	新鲜的	水	,	和	拿	它	离开	这	火

[ɪ'mi:diətli] .

immediately	.
立即地	.

然后迅速倒入一杯凉开水，立即将锅从火上移开。

[let] [ˌaɪ 'ti:][stænd][faɪv] ['mɪnɪts] , [tu:; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði][greɪnz][tu:; tə]['set(ə)l] ,

Let	it	stand	five	minutes	,	to	allow	the	grains	to	settle	,
让	它	站立	五	分钟	,	到	允许	这	谷物	到	定居	,

静置五分钟，让谷粒沉淀下来。

[ænd; ənd] [ðen] [pɑ:s] [ˌaɪ 'ti:] ['sləʊli] [θru:] [ə; eɪ] ['flænl] ['streɪnə(r)]['ɪntu:][ə'nʌðə(r)]['ket(ə)l] , [frɒm; frəm]

and	then	pass	it	slowly	through	a	flannel	strainer	into	another	kettle	,	from
和	然后	经过	它	缓慢地	通过	一个	绒布	滤网	进入	其他	壶	,	从

[wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [sɜ:vd] .

which	it	is	served	.
哪个	它	是	服务	.

然后将其慢慢地通过法兰绒滤网过滤到另一个壶中，即可从该壶中盛出饮用。

[baɪ] [ðɪs] [məʊd] [ə'ləʊn][kæn; kən][ðə; ði] ['kɒfi] [bi:; bi] [prɪ'ventɪd] [frɒm; frəm] ['bi:ɪŋ] ['ɪmprɛgneɪtɪt] [wɪð]

By	this	mode	alone	can	the	coffee	be	prevented	from	being	impregnated	with
经过	这	模式	独自的	能	这	咖啡	是	阻止	从	存在	受精	和

[ðə; ði] [dʌst] [fɔ:md] [baɪ]['graɪndɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] ,

the	dust	formed	by	grinding	it	,
这	灰尘	形成	经过	研磨	它	,

只有通过这种方式才能防止咖啡被研磨过程中产生的粉尘污染。

[ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['pælətəb(ə)l][ænd; ənd] ['həʊlsəm] .

and	make	it	palatable	and	wholesome	.
和	制作	它	可口的	和	健康	.

并使其美味可口且营养丰富。

[wɒt'evə(r)] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv][men] [meɪ] [hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] , ['meʒə(r)] [aʊt] ['keəfəli] [səʊ]

Whatever	number	of	men	may	have	to	be	served	,	measure	out	carefully	so
任何	数字	的	男人	可能	有	到	是	服务	,	措施	出去	小心	所以

['meni] ['ræʃ(ə)nz][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,

many	rations	of	water	,
许多	口粮	的	水	,

无论需要为多少人供水，都要仔细量取相应数量的水。

['ædɪŋ] [faɪv][fɔː(r); fə(r)] [liː] - [wei] , [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [luːz] ['nʌθɪŋ] [ɪn] [streŋθ] [ɔː(r)]['kwɒntəti] .

adding	five	for	lee	-	way	,	so	that	it	may	lose	nothing	in	strength	or	quantity	.
添加	五	为了	李	-	方式	,	所以	那	它	可能	失去	没有什么	在	力量	或者	数量	.

为了留出余地，再加上 5，这样它在强度和数量上就不会有任何损失。

[tuː; tə] [meɪk] [tiː] .

TO	MAKE	TEA	.
到	制作	茶	.

泡茶。

[hæv; həv][ðə; ði]['ket(ə)lz][æz; əz] [kliːn] [ænd; ənd][æz; əz] [braɪt] [æz; əz] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ,

Have	the	kettles	as	clean	and	as	bright	as	they	can	be	made	,
有	这	水壶	作为	干净的	和	作为	明亮的	作为	他们	能	是	制成	,

尽量把水壶洗得干净明亮。

[ænd; ənd][let][ðə; ði]['wɔːtə(r)][biː; bi] [friː] [frɒm; frəm][ɔːl] [ɪm'pjʊrəti] ; [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [braɪt] ,

and	let	the	water	be	free	from	all	impurities	;	boil	it	over	a	bright	,
和	让	这	水	是	自由的	从	全部	杂质	;	熬	它	超过	一个	明亮的	,

让水变得清澈无杂质；用明亮的火煮沸，

[klɪə(r)]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] , [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ['brɪskli] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tiː] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] , [wʌn]

clear	fire	,	and	,	when	it	boils	briskly	,	add	the	tea	,	which	should	,	one
清除	火	,	和	,	什么时候	它	沸腾	轻快地	,	添加	这	茶	,	哪个	应该	,	一

['mɪnɪt] ['priːviəs] ,

minute	previous	,
分钟	以前的	,

清空火候，待水沸腾后，加入茶叶，茶叶应在一分钟前放入。

[biː; bi] ['slaɪtli] [stiːpt] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ɪn][ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] ['kʌvəd] ['ves(ə)l] .

be	slightly	steeped	in	boiling	water	,	in	a	perfectly	covered	vessel	.
是	轻微地	浸泡	在	沸腾	水	,	在	一个	完美	涵盖	血管	.

将食材放入完全密封的容器中，用沸水稍微浸泡片刻。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] , ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði]['ket(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [pæn] ,

Let	it	remain	on	the	fire	one	minute	,	covering	the	kettle	with	a	clean	pan	,
让	它	保持	在	这	火	一	分钟	,	覆盖	这	壶	和	一个	干净的	平底锅	,

让它在火上继续煮一分钟，用干净的平底锅盖住水壶。

['bɒtəm] ['ʌpwədz] , [ɔː(r)][ə; eɪ][kləʊz] - ['fɪtɪŋ] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] [həʊl][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;

bottom	upwards	,	or	a	close	-	fitting	cover	with	a	very	small	hole	in	it	;
底部	向上	,	或者	一个	关闭	-	配件	覆盖	和	一个	非常	小的	洞	在	它	;

从下往上，或者用一个紧密贴合的盖子，盖子上开一个很小的孔；

[ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][stænd][ˌaɪ 'tiː][nɪə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

then	remove	it	,	and	stand	it	near	the	fire	five	minutes	before	serving	.
然后	消除	它	,	和	站立	它	靠近	这	火	五	分钟	前	服务	.

然后取出，放在火边五分钟后再食用。

[tuː; tə] [meɪk] [bred] [ɪn] [ðə; ði] “ [ˈʃɪrəs] [ˈʌv(ə)n] ” — [ðə; ði] [ˈpɔːtəb(ə)l] [fiːld] [ˈʌv(ə)n]

TO	MAKE	BREAD	IN	THE	“	SHIRAS	OVEN	”	—	THE	PORTABLE	FIELD	OVEN
到	制作	面包	在	这	“	希拉斯	烤箱	”	—	这	便携的	场地	烤箱

用“希拉斯烤炉”（便携式野战烤炉）烤面包

[ˈfɜːnɪʃt] [baɪ][ðə; ði] [səbˈsɪstəns] [dɪˈpɑːtmənt] .

FURNISHED	BY	THE	SUBSISTENCE	DEPARTMENT	.
提供	经过	这	生存	部门	.

由生活保障部提供。

[ˌaɪ ˈtiː][ˈdʒen(ə)rəli] [ˈhæpənz] [ðæt] [ˈevri] [ˈredʒɪmənt] [ˈnʌmbəz] [əˈmʌŋ] [ɪts][men][wʌn][ɔː(r)][mɔː(r)] [ˈbeɪkəz] ;

It	generally	happens	that	every	regiment	numbers	among	its	men	one	or	more	bakers	;
它	一般来说	发生	那	每一个	团	数字	之中	它是	男人	一	或者	更多的	面包师	;

通常每个团里都会有一名或多名面包师；

[bʌt; bət] [ˈfɪrɪŋ] [ðɪs] [meɪ] [nɒt][biː; bi] [ˌjuːnɪˈvɜːsəli] [ðə; ði] [keɪs] ,

but	fearing	this	may	not	be	universally	the	case	,
但	害怕	这	可能	不是	是	普遍地	这	案件	,

但担心这种情况可能并非普遍如此，

[ai][ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [rɪˈsiːt] [ˈrɪt(ə)n] [baɪ][ə; eɪ] [ˈpræktɪkl] [ˈbeɪkə(r)] — [fræŋk][em] . [ˈlɑkˌwʊd] ,

I	add	a	receipt	written	by	a	practical	baker	—	Frank	M	.	Lockwood	,
我	添加	一个	收据	书面	经过	一个	实际的	面包师	—	坦率	M	.	洛克伍德	,

我附上一张由一位务实的烘焙师——弗兰克·M·洛克伍德——撰写的食谱。

[ɒv; əv][ðə; ði] 23d [ˈredʒɪmənt] [njuː] [jɔːk] [ˌvɔlənˈtiəz] — [huːz] [bred] [hæz; həz] [biːn] [ˈfriːkwəntli]

of	the	23d	regiment	New	York	volunteers	—	whose	bread	has	been	frequently
的	这	23d	团	新的	约克	志愿者	—	谁	面包	有	到过	频繁地

[preɪzd] [baɪ][ðə; ði][ˈdʒen(ə)rəl] [kəˈmɑːndɪŋ] [ðə; ði][dɪˈvɪʒ(ə)n] ,

praised	by	the	general	commanding	the	division	,
赞扬	经过	这	一般的	指挥	这	分配	,

纽约第23志愿步兵团的面包曾多次受到该师指挥官的赞扬，

[æz; əz] [wel] [æz; əz] [ˈmeni] [ˈʌðə(r)] [ˈɒfɪsəz] [tuː; tə] [huːz] [ˈnəʊtɪs][ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [biːn] [brɔːt] .

as	well	as	many	other	officers	to	whose	notice	it	has	been	brought	.
作为	出色地	作为	许多	其他	警官	到	谁	注意	它	有	到过	带来	.

以及其他许多已被告知此事的官员。

[wen] [ɒn][hænd][fɔː(r); fə(r)] [ˌdɪstrɪˈbjuːʃn] ,

When	on	hand	for	distribution	,
什么时候	在	手	为了	分配	,

当有现货可供分发时，

[ˈeni][ˈredʒɪmənt][kæn; kən][əbˈteɪn] [θriː] “ [ˈʃɪrəs] [ˈʌvnz] ” [ɒn][ˌrekwɪˈzɪʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːf] [ɒv; əv]

any	regiment	can	obtain	three	“	Shiras	ovens	”	on	requisition	to	the	chief	of
任何	团	能	获得	三	“	希拉斯	烤箱	”	在	征用	到	这	首席	的

[ðə; ði] [ˌkɒmɪˈseəriət] ,

the	commissariat	,
这	粮食	,

任何团都可以通过向军需官提出申请，获得三个“希拉斯烤炉”。

[wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ˈæmpli] [səˈfɪʃ(ə)nt] [tuː; tə][duː; də][ðə; ði] [ˈbeɪkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] - [men] .

which	will	be	found	amply	sufficient	to	do	the	baking	for	900	men	.
哪个	将要	是	成立	充足的	充足的	到	做	这	烘烤	为了	-	男人	.

这些食材足够900人食用。

[ðiːz] [ˈʌvnz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈveri] [ˈsɪmp(ə)l] , [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [ˈkwɪkli] [pleɪst] [ænd; ənd] [ˈiːzəli]

These	ovens	are	very	simple	,	and	can	be	quickly	placed	and	easily
这些	烤箱	是	非常	简单的	,	和	能	是	迅速地	放置	和	容易地

[rɪˈmuːvd] .

removed	.
已移除	.

这些烤箱非常简单，可以快速放置和轻松移除。

[ðə; ði] ['fɜːnɪtʃə(r)] [ænd; ənd][juː'tensɪlz] ['nesəsəri] [fɔː(r); fə(r)] [niːdɪŋ] , & [siː] . , [ɑː(r); ə(r)] : [wʌn] [dəʊ]

The	furniture	and	utensils	necessary	for	kneading	,	&	c	.	,	are	:	one	dough
这	家具	和	餐具	必要的	为了	揉捏	,	&	c	.	,	是	:	一	面团

- [trɒf] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] ;

-	trough	and	cover	;
-	槽	和	覆盖	;

揉面等所需的家具和用具有：一个揉面槽和盖子；

[wʌn][pɪn] [bɔːd] ; [wʌn] [piːl] , [ɔː(r)] ['wʊdn] [speɪd] ; [wʌn] [sɪv] ; [wʌn] [brʌʃ] , [ʃɔːt] ['hændld] ;

one	pin	board	;	one	peel	,	or	wooden	spade	;	one	sieve	;	one	brush	,	short	handled	;
一	别针	木板	;	一	果皮	,	或者	木制的	铲	;	一	筛	;	一	刷子	,	短的	处理	;

一块钉板；一把木铲；一个筛子；一把短柄刷子；

[tuː] ['kɒmən] [naɪvz] , [lɑːdʒ] [saɪz] ; [tuː] [lɑːdʒ] [kæmp]['ket(ə)lz] ; [wʌn] [jiːst] [tʌb] ; [tuː] ['wʊdn] [peɪlz]

two	common	knives	,	large	size	;	two	large	camp	kettles	;	one	yeast	tub	;	two	wooden	pails
二	常见的	刀具	,	大的	尺寸	;	二	大的	营	水壶	;	一	酵母	浴缸	;	二	木制的	水桶

;

;
;

两把大号普通刀；两个大号野营锅；一桶酵母；两个木桶；

[ænd; ənd][wʌn] [stəʊv] ,

and	one	stove	,
和	一	火炉	,

还有一个炉灶，

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	13	]
[	页	-	]

[第13页]

[wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [graʊnd] [sə'fɪʃntli] [kən'viːniənt] [tuː; tə]['ɑːnsə(r)][ðə; ði] ['pɜːpəs]

which	can	be	made	in	the	ground	sufficiently	convenient	to	answer	the	purpose
哪个	能	是	制成	在	这	地面	足够	方便的	到	回答	这	目的

.

:
.

可以在足够方便的地面上建造，以满足该目的。

[ɒv; əv] [kɔːs] [ə; eɪ] [tent] [ɔː(r)] [hʌt] [mʌst; məst][biː; bi] [ɪ'rektɪd] , [weər'ɪn] [tuː; tə] [wɜːk] [ænd; ənd] [kiːp]

Of	course	a	tent	or	hut	must	be	erected	,	wherein	to	work	and	keep
的	课程	一个	帐篷	或者	小屋	必须	是	竖立	,	其中	到	工作	和	保持

[ðə; ði] [spʌndʒ] [wɔːm] .

the	sponge	warm	.
这	海绵	温暖的	.

当然，必须搭建一个帐篷或小屋，以便在其中工作并保持海绵温暖。

[tuː; tə] [prə'djuːs] [gʊd] [bred] [rɪ'kwaɪəz] [gʊd] [jiːst] , [wɪ'ðaʊt] [wɪtʃ] [ɔːl] ['efəts] [ɑː(r); ə(r)][ɪn][veɪn] .

To	produce	good	bread	requires	good	yeast	,	without	which	all	efforts	are	in	vain	.
到	生产	好的	面包	需要	好的	酵母	,	没有	哪个	全部	努力	是	在	徒劳	.

要想做出好面包，就需要好的酵母，否则一切努力都将徒劳无功。

[tuː; tə] [ɪ'fekt] [ðɪs] , [jɔː(r); jə(r)] [tʌb] [mʌst; məst][biː; bi] ['fɔːltləsli] [kliːn] [ænd; ənd] [wel] ['skɔːldɪd] ,

To	effect	this	,	your	tubs	must	be	faultlessly	clean	and	well	scalded	,
到	影响	这	,	你的	浴缸	必须	是	完美无瑕	干净的	和	出色地	烫伤	,

为了达到这个目的，你的浴缸必须一尘不染，并且彻底用开水烫过。

[ænd; ənd][ɔ:l][jɔ:(r); jə(r)][tɪnz][ænd; ənd]['ket(ə)lz] ['keəfəli] ['skaʊərd][ænd; ənd] [fri:] [frɒm; frəm] [gri:s] ,

and	all	your	tins	and	kettles	carefully	scoured	and	free	from	grease	,
和	全部	你的	罐头	和	水壶	小心	彻底清洗	和	自由的	从	润滑脂	,

['ju:zɪŋ][ðem; ðəm] ,

using	them	,
使用	他们	,

把你所有的罐头和水壶都仔细擦洗干净，去除油脂，然后使用它们。

[ɪn][fækt] , [fɔ:(r); fə(r)] ['nʌθɪŋ] [els] .

in	fact	,	for	nothing	else	.
在	事实	,	为了	没有什么	别的	.

事实上，仅此而已。

[tu:; tə] [meɪk] [ji:st] .

TO	MAKE	YEAST	.
到	制作	酵母	.

制作酵母。

[fɪl] [jɔ:(r); jə(r)]['ket(ə)l] [θri:] - [fɔ:θ] [fʊl] [ɒv; əv] [kli:n] , [klɪə(r)]['wɔ:tə(r)] ; [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:]['əʊvə(r)][ə; eɪ]

Fill	your	kettle	three	-	fourths	full	of	clean	,	clear	water	;	place	it	over	a
充满	你的	壶	三	-	第四部分	满的	的	干净的	,	清除	水	;	地方	它	超过	一个

[brɪsk]['faɪə(r)] ,

brisk	fire	,
轻快	火	,

将水壶装满四分之三的干净清水；将其放在旺火上加热，

[ænd; ənd] , [wen] [ˌaɪ 'ti:][bɔɪlz] , [ˌeɪ di: 'di:] [θri:] [gʊd] [h'ændzfəl][ɒv; əv][hɒps] ;

and	,	when	it	boils	,	add	three	good	handsful	of	hops	;
和	,	什么时候	它	沸腾	,	添加	三	好的	一把	的	酒花	;

水沸腾后，加入三大把啤酒花；

[ðen] [pʊt]['ɪntu:][jɔ:(r); jə(r)] [ji:st] [tʌb][fɔ:(r)] [paʊndz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [streɪn]['ɪntu:][ˌaɪ 'ti:] ,

then	put	into	your	yeast	tub	four	pounds	of	flour	,	and	strain	into	it	,
然后	放	进入	你的	酵母	浴缸	四	磅	的	面粉	,	和	拉紧	进入	它	,

然后把四磅面粉放入酵母桶里，并过滤进去。

[frɒm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)l] , [ɪ'nʌf] [ɒv; əv][ðə; ði][hɒt] “ [hɒp] - ['wɔ:tə(r)] ” [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] ,

from	the	kettle	,	enough	of	the	hot	“	hop	-	water	”	to	make	a	paste	,
从	这	壶	,	足够的	的	这	热的	“	跳	-	水	”	到	制作	一个	粘贴	,

从水壶中取出足够多的热“啤酒花水”，用来制作糊状物，

['wɜ:kɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['pɜ:fɪktli] [fri:] [frɒm; frəm] [lʌmps] .

working	it	until	it	is	perfectly	free	from	lumps	.
在职的	它	直到	它	是	完美	自由的	从	肿块	.

搅拌至完全没有结块为止。

[baɪ] [ðɪs] [taɪm][ðə; ði][hɒps][ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l] [wɪl] [bi:; bi] [sə'fɪʃntli] [bɔɪld] ,

By	this	time	the	hops	in	the	kettle	will	be	sufficiently	boiled	,
经过	这	时间	这	酒花	在	这	壶	将要	是	足够	煮沸	,

这时，锅里的啤酒花应该已经煮沸完毕了。

[ænd; ənd][mʌst; məst][bi:; bi] [streɪnd] ['ɪntu:][ðə; ði] [ji:st] [tʌb][ænd; ənd] [stɜ:d] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn]

and	must	be	strained	into	the	yeast	tub	and	stirred	with	a	wooden
和	必须	是	紧张	进入	这	酵母	浴缸	和	搅拌	和	一个	木制的

['pæd(ə)l][ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [ə'mælgəmeɪtɪd] .

paddle	until	thoroughly	amalgamated	.
桨	直到	彻底	合并	.

然后必须将其过滤到酵母桶中，并用木桨搅拌，直到完全混合。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] — [ə'baʊt] [blʌd] [hiːt] — [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː]

Let	it	stand	until	it	cools	a	little	—	about	blood	heat	—	and	add	three
让	它	站立	直到	它	冷却	一个	小的	—	关于	血	热	—	和	添加	三

[paɪnts][ɒv; əv] [krækt] [mɔːlt; mɒlt][ænd; ənd] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] [jiːst] ,

pints	of	cracked	malt	and	two	quarts	of	stock	yeast	,
品脱	的	裂纹	麦芽	和	二	夸脱	的	库存	酵母	,

让它静置冷却至体温左右，然后加入三品脱碎麦芽和两夸脱原味酵母。

['mɪksɪŋ][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] ['eni] [lʌmps] [rɪ'meɪnɪŋ] , [ænd; ənd] ['setɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

mixing	it	all	well	together	to	prevent	any	lumps	remaining	,	and	setting	it
混合	它	全部出色地		一起	到	防止	任何	肿块	其余的	,	和	环境	它

[ə'weɪ] [ɪn][sʌm; səm]['kwaɪət] ,

away	in	some	quiet	,
离开	在	一些	安静的	,

将所有材料充分混合，防止结块，然后放在安静的地方。

[wɔːm] [pleɪs] , [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'meɪn] [ˌʌndɪ'stɜːbd] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['aʊəz] ; [ðen] [ˌaɪ 'tiː]

warm	place	,	where	it	will	remain	undisturbed	for	fifteen	hours	;	then	it
温暖的	地方	,	在哪里	它	将要	保持	未受干扰	为了	十五	小时	;	然后	它

[mʌst; məst][biː; bi] [streɪnd] [bɪ'fɔː(r)]['juːzɪŋ] .

must	be	strained	before	using	.
必须	是	紧张	前	使用	.

放在温暖的地方，静置十五个小时；然后使用前必须过滤。

[keə(r)][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən]['ɔːlweɪz][tuː; tə] [kiːp] [ɪ'nʌf] [ɒn][hænd][fɔː(r); fə(r)] [stɒk] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]

Care	must	be	taken	always	to	keep	enough	on	hand	for	stock	for	the
关心	必须	是	已采取	总是	到	保持	足够的	在	手	为了	库存	为了	这

[nekst] ['meɪkɪŋ] .

next	making	.
下一个	制作	.

必须始终注意保持足够的原料库存，以备下次制作之需。

[tuː; tə] [meɪk] [bred] .

TO	MAKE	BREAD	.
到	制作	面包	.

做面包。

[ðə; ði][fɜːst]['prəʊses][ɪz][tuː; tə][prɪ'peə(r)][ðə; ði] [fə'ment] .

The	first	process	is	to	prepare	the	ferment	.
这	第一的	过程	是	到	准备	这	发酵	.

第一步是制备发酵剂。

[ðɪs] [ɪz] [fɔːmd] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['θʌrəli] [ə; eɪ] [pek] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv][pə'teɪtəʊz] ,

This	is	formed	by	boiling	thoroughly	a	peck	and	a	half	of	potatoes	,
这	是	形成	经过	沸腾	彻底	一个	啄	和	一个	一半	的	土豆	,

这是用一斗半土豆彻底煮熟制成的。

[wɪð] [ðeə(r)] [skɪnz] [ɒn] , [wɪtʃ] [juː; jʊ] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['bærəl] [kept] [ɪk'skluːsɪvli] [fɔː(r); fə(r)] [ðæt] ['pɜːpəs]

with	their	skins	on	,	which	you	place	in	a	barrel	kept	exclusively	for	that	purpose
和	他们的	皮肤	在	,	哪个	你	地方	在	一个	桶	保留	只	为了	那	目的

,

,

,

连皮一起放进专门用来装它们的桶里，

['ædɪŋ] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] ['mæʃɪŋ] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] .

adding	six	pounds	of	flour	,	and	mashing	them	well	together	.
添加	六	磅	的	面粉	,	和	捣碎	他们	出色地	一起	.

加入六磅面粉，并将它们充分混合。

[ðɪs] [ɪz] [kɔːld] “ ['skɔːldɪŋ] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .

This	is	called	“	scalding	the	flour	.
这	是	称为	“	烫	这	面粉	.

这叫做“烫面粉”。

” [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][kəʊld]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][ɪ'neɪb(ə)l][juː; jʊ][tuː; tə][pʊt][jɔː(r); jə(r)]

”	Then	add	cold	water	until	it	is	cool	enough	to	enable	you	to	put	your
”	然后	添加	寒冷的	水	直到	它	是	凉爽的	足够的	到	使能够	你	到	放	你的

[hændz][ɪn] ,

hands	in	,
双手	在	,

然后加入冷水，直到水温降到可以把手伸进去的温度为止。

[ænd; ənd] [breɪk] [ʌp][ðə; ði][pə'teɪtəʊz][æz; əz][faɪn][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [səʊ][æz; əz][tuː; tə][əb'teɪn][ɔːl][ðeə(r)]

and	break	up	the	potatoes	as	fine	as	possible	,	so	as	to	obtain	all	their
和	休息	向上	这	土豆	作为	美好的	作为	可能的	,	所以	作为	到	获得	全部	他们的

['vɜːtʃuː] .

virtue	.
美德	.

将土豆尽可能捣碎，以便充分发挥其营养价值。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][sɪks]['peɪlˌfʊl][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] [jiːst] .

Then	add	about	six	pailsful	of	warm	water	and	six	quarts	of	yeast	.
然后	添加	关于	六	满桶	的	温暖的	水	和	六	夸脱	的	酵母	.

然后加入约六桶温水和六夸脱酵母。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [spɒt] , [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt][biː; bi]

Stir	it	well	together	,	and	place	it	in	a	warm	spot	,	where	it	will	not	be
搅拌	它	出色地	一起	,	和	地方	它	在	一个	温暖的	点	,	在哪里	它	将要	不是	是

[dɪ'stɜːbd] .

disturbed	.
不安	.

充分搅拌均匀，然后放在温暖且不会被打扰的地方。

[tuː] [gʊd] - [saɪzd] [tʌb] , [meɪd] [ɒv; əv][sɔːlt][ɔː(r)]['ʃʊgə(r)]['bærəlz] , [wʊd] [biː; bi][ðə; ði][best]

Two	good	-	sized	tubs	,	made	of	salt	or	sugar	barrels	,	would	be	the	best
二	好的	-	尺寸	浴缸	,	制成	的	盐	或者	糖	桶	,	会	是	这	最好的

[rɪ'septək(ə)l][fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,

receptacle	for	it	,
容器	为了	它	,

两个大小合适的桶，用盐桶或糖桶做成的，是盛放它的最佳容器。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][rɪ'kwaɪəz] [speɪs] [tuː; tə] [wɜːk] [ɪn] .

as	it	requires	space	to	work	in	.
作为	它	需要	空间	到	工作	在	.

因为它需要工作空间。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [æt; ət] [naɪt] ,

This	should	be	made	at	night	,
这	应该	是	制成	在	夜晚	,

这应该在晚上做。

[ænd; ənd] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz][ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['keəfəli] [streɪnd] .

and	will	be	ready	for	use	in	the	morning	after	it	is	carefully	strained	.
和	将要	是	准备好	为了	使用	在	这	早晨	后	它	是	小心	紧张	.

仔细过滤后，第二天早上就可以使用了。

[ðə; ði]['sekənd]['prəʊses][ɪz] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [dəʊ] .

The	second	process	is	making	the	dough	.
这	第二	过程	是	制作	这	面团	.

第二道工序是和面。

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [baɪ] ['sɪftɪŋ]
This is done by sifting
这 是 完毕 经过 筛分

这是通过筛分实现的。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 14]
[页 -]

[第14页]

['ɪntuː][ðə; ði] [trɒf] [ə; eɪ]['bærəl][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
into the trough a barrel and a half of flour ,
进入 这 槽 一个 桶 和 一个 一半 的 面粉 ,

往槽里倒了一桶半面粉，

[wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɪz] [pɪnd] [ɔː(r)] [blɒkt] [ʌp][æt; ət][wʌn][end][baɪ][ðə; ði] “ [pɪn] [bɔːd] ” [ɔː(r)]
one - third of which is pinned or blocked up at one end by the “ pin board ” or
一 - 第三 的 哪个 是 已置顶 或者 已屏蔽 向上 在 一 结尾 经过 这 “ 别针 木板 ” 或者
['wʊdn] [slaɪd] .
wooden slide .
木制的 滑动 .

其中三分之一的一端被“钉板”或木滑道固定或挡住。

[tuː; tə] [ðɪs] [juː; jʊ][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [θriː] [ænd; ənd]
To this you add three and a half pounds of salt and three and
到 这 你 添加 三 和 一个 一半 磅 的 盐 和 三 和
[ə; eɪ][hɑːf]['peɪlzˌfʊl][ɒv; əv] “ [fə'ment] ,
a half pailsful of “ ferment ,
一个 一半 满桶 的 “ 发酵 ,

在此基础上，加入三磅半盐和三桶半“发酵物”，

” [wɪð] [fɔː(r)]['peɪlzˌfʊl][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] — [nɒt][səʊ][hɒt] , [haʊ'evə(r)] ,
” with four pailsful of hot water — not so hot , however ,
” 和 四 满桶 的 热的 水 — 不是 所以 热的 , 然而 ,

“用四桶热水——不过水温并不太高——

[æz; əz][tuː; tə][skɔːld][jɔː(r); jə(r)] [fə'ment] — ([ɪn] ['sʌmə(r)] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ɪz] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv][hɒt] ,
as to scald your ferment — (in summer cold water is used instead of hot ,
作为 到 烫伤 你的 发酵 — (在 夏天 寒冷的 水 是 用过的 反而 的 热的 ,

至于如何烫煮发酵物——（夏季用冷水代替热水，

) [ænd; ənd][mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] , [niːdɪŋ] ['θʌrəli] [ænd; ənd] ['feɪθfəli] ,
) and mix well together , kneading thoroughly and faithfully ,
) 和 混合 出色地 一起 , 揉捏 彻底 和 忠实 ,

）并充分混合，彻底揉捏，

['ædɪŋ] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː]['grædʒuəli][ɔːl][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪn][ðə; ði] [trɒf] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɒv; əv][wʌn]
adding to it gradually all the flour in the trough until it is of one
添加 到 它 逐步地 全部 这 面粉 在 这 槽 直到 它 是 的 一
[kən'sɪstənsi] .
consistency .
一致性 .

将槽中的所有面粉逐渐加入其中，直到混合物变得均匀一致。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst] [ðen] [biː; bi] [pleɪst] [æt; ət][wʌn][end][ɒv; əv][ðə; ði] [trɒf] ,
It must then be placed at one end of the trough ,
它 必须 然后 是 放置 在 一 结尾 的 这 槽 ,

然后必须将其放置在水槽的一端，

[ænd; ənd] [ə'gen] [pɪnd] [ɪn][baɪ][ðə; ði][slaɪd] , ['liːvɪŋ] [speɪs] [ɪ'nʌf] , [haʊ'evə(r)] , [tuː; tə] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː]

and	again	pinned	in	by	the	slide	,	leaving	space	enough	,	however	,	to	allow	it
和	再次	已置顶	在	经过	这	滑动	,	离开	空间	足够的	,	然而	,	到	允许	它

[tuː; tə] [pruːv] .

to	prove	.
到	证明	.

再次被滑轨固定住，但留出了足够的空间，使其能够进行验证。

[tuː; tə] [ɪ'fekt] [ðɪs] [rɪ'kwaɪəz] [æt; ət] [liːst] [tuː] ['aʊəz] , [wen] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə] “ [wɜːk] [ɒf]

To	effect	this	requires	at	least	two	hours	,	when	it	will	be	ready	to	“	work	off
到	影响	这	需要	在	至少	二	小时	,	什么时候	它	将要	是	准备好	到	“	工作	离开

,

,

,

要做到这一点至少需要两个小时，之后它才能“开始工作”。

” [wɪtʃ] [ɪz] [dʌn] [baɪ] “ ['θrəʊɪŋ] ” [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [trɒf] , [ɪn] ['mæsɪz] ,

”	which	is	done	by	“	throwing	”	it	out	of	the	trough	,	in	masses	,
”	哪个	是	完毕	经过	“	投掷	”	它	出去	的	这	槽	,	在	群众	,

也就是成批地把它“扔”出槽里。

[ɒn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [ɔː(r)] ['kʌvə(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ruːm] [ɔː(r)] [tent] .

on	to	the	table	or	cover	on	the	other	side	of	the	room	or	tent	.
在	到	这	桌子	或者	覆盖	在	这	其他	边	的	这	房间	或者	帐篷	.

放到房间或帐篷另一侧的桌子上或盖子上。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðen] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [wei] , [ɔː(r)] “ [skeɪld] [ɒf] ,

It	is	then	cut	into	pieces	and	weighed	,	or	“	scaled	off	,
它	是	然后	切	进入	件	和	称重	,	或者	“	缩放	离开	,

然后将其切成小块并称重，或者说“称重”。

” [ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] ['məʊldɪd] ['ɪntuː] [ʃeɪps] [ɔː(r)] [ləʊvz] .

”	and	immediately	moulded	into	shapes	or	loaves	.
”	和	立即地	模制	进入	形状	或者	面包	.

并立即将其塑造成各种形状或面包。

[ðɪs] [rɪ'kwaɪəz] [wʌn] [mæn] [tuː; tə] [skeɪl] , [wʌn] [tuː; tə] [fɔːm] ['ɪntuː] [ləʊvz] ,

This	requires	one	man	to	scale	,	one	to	form	into	loaves	,
这	需要	一	男人	到	规模	,	一	到	形式	进入	面包	,

这需要一个人负责称量，另一个人负责揉成面包。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [θɜːd] [tuː; tə] “ [pæn] [ˌaɪ 'tiː] [ə'weɪ] ,

and	a	third	to	“	pan	it	away	,
和	一个	第三	到	“	平底锅	它	离开	,

第三点是“把它移开”，

” [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪnz] [fɔː(r); fə(r)] [æt; ət] [liːst] ['fɔːti] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['pleɪsɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

”	where	it	remains	for	at	least	forty	minutes	before	placing	it	in	the	oven	.
”	在哪里	它	遗迹	为了	在	至少	四十	分钟	前	放置	它	在	这	烤箱	.

先将食物放在冰箱里至少静置四十分钟，然后再放入烤箱。

[ɪn] [ðə; ði] ['miːntaɪm] [ðə; ði] ['ʌvnz] [ɑː(r); ə(r)] ['hiːtɪd] , [ðə; ði] [kəʊl] [ænd; ənd] ['æʃɪz] [drɔːn] [aʊt] ,

In	the	meantime	the	ovens	are	heated	,	the	coals	and	ashes	drawn	out	,
在	这	与此同时	这	烤箱	是	加热	,	这	煤炭	和	灰烬	绘制	出去	,

与此同时，烤炉被加热，煤炭和灰烬被取出。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [ɪn'tɪəriə(r)] ['θʌrəli] [swɒbd] [aʊt] , [tɒp] [ænd; ənd] ['bɒtəm] .

and	the	interior	thoroughly	swabbed	out	,	top	and	bottom	.
和	这	内部的	彻底	拭子	出去	,	顶部	和	底部	.

内部上下都彻底擦拭干净了。

[ɪf] [tuː] [hɒt] , [wet] [ðə; ði] [swɒb] [ænd; ənd] ['dæmpən] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

If	too	hot	,	wet	the	swab	and	dampen	the	oven	.
如果	也	热的	,	湿的	这	拭子	和	挫伤	这	烤箱	.

如果太热，就把棉签弄湿，再把烤箱弄湿。

[ðə; ði] [pænz] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [dəʊ] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] [set] [ɪn] , [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [piːl] ,

The	pans	containing	the	dough	are	then	set	in	,	by	means	of	the	peel	,
这	平底锅	包含	这	面团	是	然后	放	在	,	经过	方法	的	这	果皮	,

然后用铲子将装有面团的烤盘放入烤盘中。

[ɔː(r)] ['wʊdn] [speɪd] , [ðə; ði] [dɔːz] [kləʊzd] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [hɒt] [kəʊl] [ænd; ənd] ['æʃɪz] [pleɪst]

or	wooden	spade	,	the	doors	closed	,	and	the	hot	coals	and	ashes	placed
或者	木制的	铲	,	这	门	关闭	,	和	这	热的	煤炭	和	灰烬	放置

[ə'genst] [ðem; ðəm] ,

against	them	,
反对	他们	,

或者用木铲，关上门，把烧红的煤炭和灰烬放在门上，

[ɪn] ['ɔːdə(r)] [tuː; tə] [hiːt] [ɔːl] [saɪdz] ['iːkwəli] .

in	order	to	heat	all	sides	equally	.
在	命令	到	热	全部	侧面	同样地	.

为了使各面受热均匀。

['fɪfti] ['mɪnɪts] [ɪz] [ðə; ði] [taɪm] ['dʒen(ə)rəli] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [beɪk] [ðə; ði] ['regjələ(r)] [saɪzd] ['ɑːmi] [ləʊvz] ;

Fifty	minutes	is	the	time	generally	required	to	bake	the	regular	sized	army	loaves	;
五十	分钟	是	这	时间	一般来说	必需的	到	烤	这	常规的	尺寸	军队	面包	;

烤制普通大小的军用面包通常需要五十分钟；

[ɪf] ['lɑːdʒə(r)] , [ə; eɪ] [lɒŋgə(r)] ['pɪəriəd] [wɪl] [biː; bi] [di'mɑːnd, -'mænd] .

if	larger	,	a	longer	period	will	be	demanded	.
如果	更大的	,	一个	更长	时期	将要	是	要求	.

如果面积较大，则需要更长的周期。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [fə'ment] [meɪd] [ɪn] [ə'kɔːd(ə)ns] [wɪð] [ðɪs] [rɪ'siːt] [wɪl] [biː; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt]

The	amount	of	ferment	made	in	accordance	with	this	receipt	will	be	sufficient
这	数量	的	发酵	制成	在	根据	和	这	收据	将要	是	充足的

[fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['bætʃɪz] [ɒv; əv] - [ləʊvz] [iːtʃ] .

for	three	batches	of	288	loaves	each	.
为了	三	批次	的	-	面包	每个	.

按照此配方制作的发酵量足够制作三批面包，每批288个。

[ðə; ði] [fɜːst] [bætʃ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [fɔː(r)] ['aʊəz] [ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ;

The	first	batch	will	require	four	hours	in	preparing	and	baking	;
这	第一的	批	将要	要求	四	小时	在	准备	和	烘烤	;

第一批需要四个小时的准备和烘焙时间；

[ðə; ði] ['sekənd] [ænd; ənd] [θɜːd] [tuː] ['aʊəz] [iːtʃ] .

the	second	and	third	two	hours	each	.
这	第二	和	第三	二	小时	每个	.

第二和第三个小时各两小时。

[pə'teɪtəʊz] , [hɒps] , [ænd; ənd] [mɔːlt; mɒlt] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [kept] [ɒn] [hænd] ,

Potatoes	,	hops	,	and	malt	should	always	be	kept	on	hand	,
土豆	,	酒花	,	和	麦芽	应该	总是	是	保留	在	手	,

土豆、啤酒花和麦芽应该常备在家中。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jiːst] [ɪn'veərɪəbli] [rɪ'teɪnd] [fɔː(r); fə(r)] [stɒk] .

and	a	portion	of	the	yeast	invariably	retained	for	stock	.
和	一个	部分	的	这	酵母	总是	保留	为了	库存	.

一部分酵母总是会被保留下来用于制作高汤。

[tuː; tə] [kə'mens] [wɪð] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə] [əb'teɪn] [b'ruːəz] - [jiːst] ; [bʌt; bət] ,

To	commence	with	,	it	will	be	necessary	to	obtain	brewers	'	yeast	;	but	,
到	开始	和	,	它	将要	是	必要的	到	获得	酿酒商	-	酵母	;	但	,

['ɑːftə(r)] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [fɜːst] ['eseɪ] ,

after	making	the	first	essay	,
后	制作	这	第一的	散文	,

首先，需要准备酿酒酵母；但是，在进行第一次尝试之后，

[juː; jʊ] [kæn; kən] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [ˌɪndɪ'pendənt] .

you	can	always	be	independent	.
你	能	总是	是	独立的	.

你始终可以保持独立。

[-] [nəʊts]

Transcriber's	Notes
转录员的	笔记

转录者注释

[njuː] [ə'rɪdʒən(ə)l] ['kʌvə(r)] [ɑːt] [ɪn'kluːdɪd] [wɪð] [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz] ['grɑːntɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['pʌblɪk] [də'meɪn] .

New	original	cover	art	included	with	this	eBook	is	granted	to	the	public	domain	.
新的	原来的	覆盖	艺术	包括	和	这	电子书	是	的确	到	这	民众	领域	.

本电子书所附的全新原创封面图已授予公共领域许可。

[pə'siːvd] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z] [hæv; həv] [biːn] ['saɪləntli] [kə'rektɪd] .

Perceived	typographical	errors	have	been	silently	corrected	.
感知	印刷	错误	有	到过	默默	已更正	.

已悄悄地更正了发现的印刷错误。

[ɪˌlʌs'treɪʃən] [hæv; həv] [biːn] [muːvd] ['nɪərə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [tekst] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ðeɪ] [rɪ'fɜː(r)] .

Illustrations	have	been	moved	nearer	to	the	text	to	which	they	refer	.
插图	有	到过	已搬	更近	到	这	文本	到	哪个	他们	参考	.

插图已移至更靠近其所指文本的位置。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神